

*inclusief
30 recepten*

GARNALEN & CO

Zee van Smaak



nest

K O K E N

Op culinaire wereldreis
MEDITERRANE GERECHTEN
UIT GRIEKENLAND, SPANJE,
TOSCANE EN MAROKKO...

LEKKERE
NOORDZEEBEREIDINGEN

NU
TE KOOP

MEER
DAN
100
RECEPTEN

Buiten tafelen &
koken met Claudia

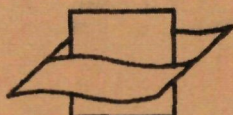
nest

JE HEBT HET ALLEMAAL IN DE HAND

GARNALEN & CO

Zee van Smaak

258805



Vlaams Instituut voor de Zee
Flanders Marine Institute

Garnaal

*wriemelaar in noordzeezand
verrast door de visser op een
boerenpaard en
het schepnet van een kind*

*gekookt in het water van de zoute zee
het geelgrijs jasje kleurt oranjerood*

*klein lekker kreeftje
voor ons plezier dood als een pier*

R.S.

Ode aan onze garnalen

Het is misschien wel het lekkerste product uit ons land: grijze noordzeegarnalen. Ze behoren tot de familie van de kreeftachtigen en zijn zo onovertroffen delicaat en kostbaar dat ze de bijnaam 'kaviaar van de Noordzee' kregen. Er is geen ander zeebanket met zo'n tere, fijne smaak, waarvan de vangst, het koken en het pellen zo veel moeite vergen en dat zo bederfelijk is. Helaas zijn er vandaag nog slechts een handvol Belgische boten die eropuit trekken om op garnalen te vissen.

Men zegt dat garnalen het best zijn van mei tot november. Dat is niet juist! Ze zijn het hele jaar door even lekker, maar in de winter, als het zeewater koud is, graven ze zich in en wordt er meestal niet op garnalen gevestigd. Het is pas vanaf de maand mei dat de aanvoer verduimt. In de maanden dat er weinig Vlaamse garnalen voorhanden zijn, is de consument aangewezen op garnalen uit Nederland of Duitsland. Die zijn van mindere kwaliteit, omdat ze bepoederd worden met bewaarmiddelen.

Noordzeegarnalen die in de havens van Nieuwpoort, Oostende en Zeebrugge binnenkomen, werden aan boord gekookt en zijn puur natuur, waardoor ze amper twee dagen houdbaar blijven.

“Garnalen zijn de kaviaar van de Noordzee.”

*Pieter van Doveren
Culinair redacteur
Knack Weekend*



In deze extra editie van *Knack Weekend* presenteren ervaren medewerkers als Jean-Pierre Gabriel, Sophie Allegaert en Herwig Van Hove de Vlaamse grijze garnalen in hun volle glorie. Grote chefs van onze kust brengen oude en nieuwe versies van typische gerechten met garnalen,

die door fotograaf Kris Vlegels werden vereeuwigd. Verder vindt u in dit nummer de beste adressen aan de kust voor het eten van een heerlijke tomaat met handgepelde garnalen, de beste viswinkels, recepten met garnalen als aperitiefhapje, de combinatie bier met garnalen, broodjes met garnalen, een portret van garnalenvissers te paard uit Oostduinkerke...

Kortom, een bundel boeiende informatie voor liefhebbers van onze noordzeegarnalen.



Stoere zeebonkverhalen

- 08 Mannen, paarden en de zee
- 22 Elke dag vers
- 50 Vissen bij nacht
- 78 Keurig gekeurd

De keukengeheimen van...

- 27 Grand Cabaret
- 55 Sel Gris
- 73 Tête Pressée
- 83 De Kruidenmolen

De beste kustadressen

- 18 De lekkerste tomaat met garnalen
- 36 De beste viswinkels van de kust
- 39 Kustchefs in de kijker
- 67 Bekende kustfans doen een boekje open



Opvallend culinair

- 14 Garnalen als traditioneel Vlaams aperitiefhapje
- 48 Chef, we dagen u uit!
- 89 Jong talent creatief met garnalen
- 94 A l'ostendaise

Goed om weten

- 13 Hoe garnalen pellen?
- 33 De perfecte match: bier met garnalen
- 61 Wijn bij vis en schaal- en schelpdieren
- 95 Culinaire agenda
- 97 Algemene kustinfo



Xavier Van Billemont,
garnalenvisser te paard én cafébaas.

Mannen, paarden en de zee

In café De Zoeten Inval in Oostduinkerke is het gezellig druk. Er staan buikige mannen aan de toog, koppels proeven een lekker zoet of pittig, zwaar biertje en in een hoek zit een groep te kaarten. Aan de muren hangen foto's van paardenvissers en een oude affiche van 't Visserijmuseum. Aan de tapkraan staat Valerie.

Zij zal het café even alleen moeten runnen, haar man gaat garnalen vangen.

Het is hartje zomer en paardenvisser Xavier Van Billemont fietst langs groene landerijen. Eerst moet het paard worden opgehaald en opgetuigd. Aan de wei legt hij zijn fiets neer en de prachtige brabander komt wat landerig op hem afgestruind. Het dier heeft er blijkbaar niet zoveel zin in, maar een brok oud brood volstaat om het paard te lokken en hem het bit tussen de tanden te schuiven. Björn was ooit een hengst, nu een ruin. Hij werd gecastreerd om problemen te voorkomen wanneer er ook een *tochtige* merrie van de partij zou zijn. Dan gaat het richting stal, het paard in draf, de baas er behendig naast

op de fiets. Eens ter plekke krijgt het paard zijn gareel rond de nek gepast, op zijn rug worden een aantal oude dekens gelegd en daarop wordt het houten zadel vastgesjord. Hij krijgt ook een kar aangespannen om het net, de manden en Xavier te vervoeren.

Op de hoek van de straat komen er nog meer paarden bij, die van Bernard en de jonge Dominique. In strak gelid rijden we naar Oostduinkerke-Bad. Het paard reageert feilloos op elke *ju*, wat 'vooruit' betekent, en op elke *ow*, wat 'stop' betekent. Lang en langzaam trekken aan het touw en *djo* roepen, betekent dat het paard links moet afslaan, korte snokjes en *jut jut jut* zijn het commando voor rechts. Luid roepen hoeft niet.

"Veel gaan we niet vangen, het water is veel te warm", zegt Xavier. Maar dat is ook niet de bedoeling, vandaag zijn de paardenvissers even toeristenattractie. "Dat doen we geregeld in het zomerseizoen. We krijgen er een subsidie voor, voor de opbrengst moeten we het niet doen! Garnalen vang je vooral in het voor- en in het najaar. En dan gaan we ook het liefst vissen. Als het wat kouder en somberder is en er garnalen te vangen vallen." Om daarna de vangst zelf op te eten? "Welnee! Niet zo dikwijls toch... als we twee keer per jaar garnalen eten, is het veel. Meestal eten we ze gewoon met een boterham en we *trekken ze effen aan uit*. Of als ze op voorhand gepeld zijn, eten we ze met frieten, sla en een beetje mayonaise.

“Voor het geld moet je het niet doen! Je moet liefde voelen voor de zee en voor de paarden.”

Nee, tomaat moet ik er niet bij hebben! Geen *tomate crevette* voor mij!” De klanten van Xavier zijn de mensen van het café. “We moeten geen moeite doen om de garnalen verkocht te krijgen. En problemen met de prijs hebben we ook niet. Er is één vaste prijs, acht euro per kilo. Dag in, dag uit, zomer, winter. Ook als de prijs in de winkel twaalf euro is of drie euro, maakt niet uit. Wij houden ons allemaal aan die afspraak.”

Op de dijk komen er nog zes paarden bij en ze trekken gezamenlijk over het duinzand. De mensen stromen van alle kanten toe, het is een prachtig gezicht. Die stoere brabanters die gezamenlijk het strand opstruinen en dan aan de waterlijn blijven staan tot ze worden gespannen. Wanneer het vistuig is aangebracht en de manden aan de flanken zijn vastgemaakt, lopen de paarden de zee in, elk met een plankennet achter zich aan. Drie aan drie stappen ze door het water, statig, onverschrokken: een archetypisch beeld. Fototoestellen gaan in de aanslag en meer dan één toeschouwer merkt ineens dat het water aan zijn opgerolde broekspijpen likt. De paardenvissers leiden hun paarden niet al te diep de zee in, het water komt net tot aan de buik. Eén paard gaat wat verder en trotseert de schuimkoppen van de overslaande baren. Het water schuimt tot halverwege de flanken. De andere blijven dicht bij de kust en slepen traag hun net een kwartier in de ene richting en dan net zo lang in de andere richting. Minder lang dan ze normaal doen in voor- en najaar, als er veel garnalen zitten.

Als de paarden uit het water komen, worden de kuilen geleegd en de vangst bekeken. Er wordt gedrumd en geduwd. Iedereen wil zien hoeveel garnalen ze mee hebben. Maar al snel blijkt dat er meer visjes, zeesterren en krabben werden gevangen dan garnalen. Er zitten ook een paar kleine pietermannen tussen. “Niet aankomen”, waarschuwt Xavier en wanneer hij dat visje in het zand gooit, drukt hij het snel met zijn laars de grond in. Het is een visje met venijn. Zijn stekels op de rug zitten vol bijtend gif en zo’n prik veroorzaakt hevige pijn. “Dat doet verdorie veel *zeer*”, zegt een van de vissers. “Je zou het besterven van de pijn! Warmte kan het gif het best neutraliseren. De vlam van een *briquet* ertegen houden, helpt nog het meest... Eén keer heb ik mijn vinger in het kookwater van de garnalen geduwd. Heet water deed minder pijn dan die *sték!*” Bij dat verhaal deinzen er een paar kinderen achteruit. Ze zijn al wat minder enthousiast om krabbetjes uit de wriemelende massa te vissen.

De mannen gieten de inhoud van de kuilen in vierkante zeven en schudden die

driftig heen en weer. De kleine garnaaltjes vallen eruit en worden meteen door een aanrollende golf weer in zee meegenomen. Veel vangst is er niet, maar het was de toeschouwers vooral om het spektakel te doen. Die stoere mannen op die immense paarden die de zee bedwingen. De opbrengst van de negen paarden wordt samengevoegd, de hele partij gaat in één *benne*. Voor een restaurant in Nieuwpoort, laat ik mij vertellen.

In een lange rij paraderen de paarden langs de Koninklijke Baan, terug naar de stal en de wei. “In het voor- en het najaar gaan we niet allemaal samen vissen zoals nu”, zegt Xavier. “We gaan dan alleen of met een maat. We vissen dan ook heel wat langer, het is dan om te vangen hé! Maar voor het geld moet je het niet doen! Je moet liefde voelen voor de zee en voor de paarden.” Xavier heeft die liefde voor de paardenvisserij meegekregen van zijn vader, Roland, en van wijlen zijn grootvader, Amandus Van Billemont, Mang. En om te horen hoe grootvader Amandus begonnen is met paardenvissen, ga ik naar Maria Vermeulen, Mangs vrouw. Ze is 87 jaar en vertellen over vroeger doet ze maar al te graag.

“Toen we pas getrouwd waren, deed mijn man de melkronde met paard en kar, maar op een bepaald moment kwamen de *camions* op en werd hij afgedankt. Om aan de kost te komen, heeft hij dan een *kolencommerce* overgenomen, maar toen werd er meer en meer overgeschakeld op *gaze en mazoet* en kon hij ook daarmee de kost niet meer verdienen. De zee is onze redding geweest.



De garnalenvissers
bekijken hun vangst.



Een verzameling hongerige meeuwen in het kielzog van de paardenvissers.

Via een kennis konden we het materiaal kopen om te gaan vissen. Dat was in '49. We hebben daar duizend frank voor betaald. Toen visten ze nog met een *schee*, zo'n lange stok waar het net aanhing. De eerste keren dat Mang ging vissen, bracht dat nog niet veel op, één of twee kilootjes, maar dat werd dan zes kilo, dat was al de moeite! En zeker wanneer hij een nieuw net had gekocht, zo een zoals je dat nu ziet, zo een dat met plankjes wordt opgehouden, toen ving hij nog meer." "Georges Ghys, een leraar van de visserijsschool in Nieuwpoort, was op dat idee gekomen, hij had dat afgekeken van de plankenvisserij op zee", vult zoon Roland aan. "Twee borden worden aan weerskanten van het net geplaatst. Door de druk van het water worden ze uit elkaar gedreven en zo houden ze het net open."

"We hadden onze klanten van in 't cafeetje", herneemt Maria haar verhaal. "De Zoeten Inval, dat was van ons, later van Roland, nu van Xavier. We wogen de garnalen af in

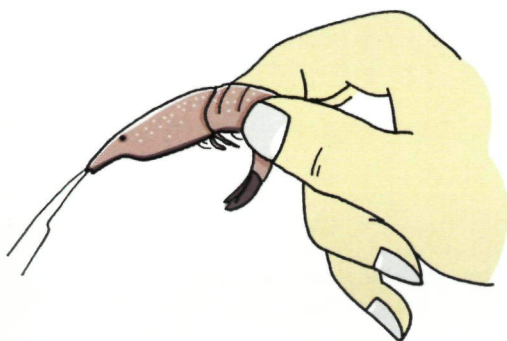
goeten zakjes, zakjes in stof. Er was toen nog geen plastic. Het waren zakjes van een kilo of een halve kilo. We schepten de garnalen met een glas van geuze uit. Voor een halve kilo schepten we drie glazen en een beetje, voor een kilo waren dat zes à zeven glazen. En dan wogen we dat nog een keer af op een oud weegschaaltje. De mensen kwamen met een potje of een *saladieetje* en we goten die zakjes daar dan in. Achteraf kookte ik die zakjes uit en hing ze te drogen. Mang ging ook wel een keer 's nachts vissen, in de vroege ochtend, rond een uur of vier, dan waren de *schiptjes* nog niet gepasseerd", vertelt ze verder. "Ondertussen deed ik de was en tegen dat Mang thuiskwam, had ik al 't *fornoois* aangestoken om de garnalen meteen te koken nadat we ze hadden gelezen en gespoeld." Wanneer ik vraag hoe dat precies in zijn werk ging en hoeveel zout ze gebruikte, wordt het stil. Iedereen heeft zijn eigen recept en niemand wil zijn geheim verklappen. "Die garnalen werden verkocht, maar ik proefde er wel altijd

van", vertelt Maria verder. "Vroeger was dat armemensenkost – de garnalen in een omelet en je had gegeten – later werd het een delicatessen. De burgemeester was ook klant, en voor hem moesten we de garnalen ook *uitdoen*!" Of ze nu nog wel een keer garnalen *trekt*? "Goh ja, dat gebeurt wel een keer," zegt ze, "maar nooit voor geld! Uit vriendschap. Ik krijg daarvoor dan een duivenjong of een krop sla. Er zijn er wel die pellen voor restaurants en voor winkels, maar dat brengt niet veel op. Ze doen het omdat ze het graag doen en uit tijdpassering."

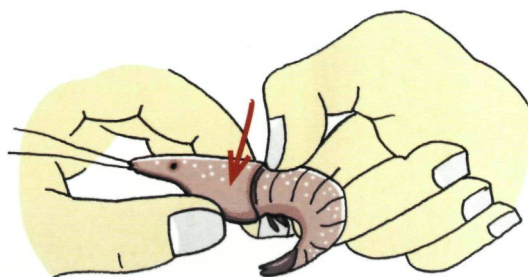
Zowel in de woonkamer, in de keuken als in de hal, staan beelden van paardenvissers en hangen foto's en tekeningen van Mang, zoon Roland en kleinzoon Xavier en hun paarden. Maria is trots op hen, heel trots, en dan duwt ze even het kraagje van haar bloes open om het juweel te tonen dat ze altijd draagt. Een prachtige hanger, een gouden paardenvisser. ■

Hoe garnalen pellen?

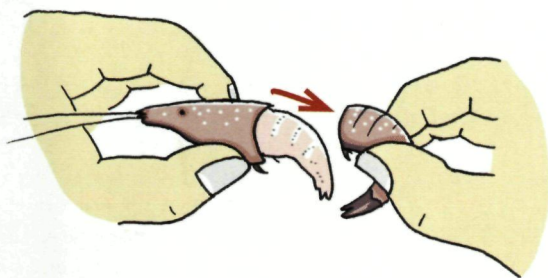
Doordat we alleen de garnalenstaarten eten, blijft er na het pellen heel wat afval over: ongeveer twee derde van het gewicht. Daarvan kunt u een lekkere bouillon trekken. Het pellen zelf gebeurt in de vier volgende stappen.



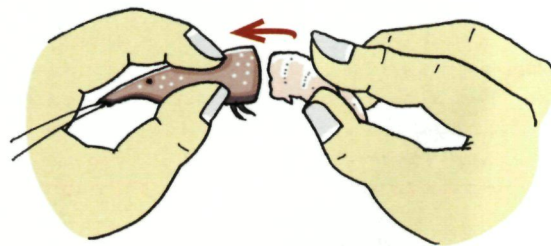
1 Pak met de rechterhand de garnaal met de rug naar je toe aan de staart vast.



2 Druk de nagel van je rechterduim in het midden tussen de schaaldelen en buig de rug door tot hij licht knakt.



3 Duw de staart naar de kop toe toe en trek daarna al knijpend het staartgedeelte af.



4 Pak met je rechterhand de garnaal in het midden vast en trek met de linkerhand het kopgedeelte eraf.

Garnalen als traditioneel

Vlaams aperitiefhapje

Aperitiefhapjes hebben als functie het aperitief te begeleiden, de honger te scherpen en een gepaste eerste aanzet te geven voor een feestelijke maaltijd. Koks gebruiken *amuusjes* vaak om hun fantasie de vrije loop te laten, maar bij het gebruik van noordzeegarnalen is men genoopt om te werk te gaan met inzicht en ingetogenheid.

Vlaamse grijze garnalen uit de Noordzee zijn zo delicaat, dat men als kok, uit respect voor het product, zo min mogelijk aan het fijne zeebanket frutselt. Het is heiligschennis om garnalen te laten domineren door in smaak overheersende producten en het is minstens even erg om de kleinoden uit de Noordzee te verwarmen, zodat ze rubberachtig worden en hun smaak verliezen. Men pelt de garnalen bij voorkeur zelf. Van het afval, de koppen en de pantsers, bereidt men een geurige fumet. Men kan ze ook drogen of roosteren en verwerken tot smaakgevend

garnalenpoeder of kroepoek.

Omdat het aperitief en het begeleidende hapje de maaltijd inleiden, kiest men bij voorkeur een droge, parelende wijn (champagne, cava of prosecco). Bij deze lichte, bruisende drank serveert men lichte gerechtjes, en dan zijn garnalen uit de Noordzee op hun plaats. Uit respect voor de fijne smaak van de garnalen en uit respect voor ons gastronomische erfgoed geeft men de voorkeur aan hapjes die zijn afgeleid van traditionele combinaties, die diep in onze Vlaamse cultuur zijn geworteld. Er zijn mogelijkheden genoeg: een lepelhapje van gekookte en grof

geplette bloemkool met salade, garnalen en mosterdmayonaise, nostalgische bootjes van witloof met garnalen en mayonaise, een *baveuse* garnalennomlet, kleine *videekes* met garnalen en champignons in lichte bechamelsaus of een heerlijk ouderwetse garnalencocktail, opgediend in miniglaasjes. Wil men onze noordzeegarnalen presenteren in zonnige, zuiderse ambiance, dan kan men in knoflookolie gebakken ongepelde garnalen serveren met knapperig brood of kan men bruschetta maken van garnalen op geroosterd brood met fondue van kerstomaat en bladpeterselie.



LEPELHAPJES VAN AVOCADO, GARNAAL, TOMAAT, KAAS EN TOASTCRUMBLE

Voor 4: 400 g ongepelde garnalen, 1 avocado, 1 grote vleestomaat, ½ el yoghurt, 100 g halfharde kaas, ½ el bieslooksnippers, ½ el olijfolie, toast, peper, zout

Pel de garnalen (vries de garnalenpantser en koppen in). • Snijd de avocado in tweeën en verwijder de pit. Lepel het vruchtvlees uit de schil en snijd in dobbelsteentjes. • Dompel de tomaat in kokend water, verfris

en verwijder de huid en zaden. Snijd het vruchtvlees in blokjes. • Snijd de kaas in blokjes. • Meng de avocado, tomaat, garnalen en kaas. Kruid met peper en zout. • Verdeel de bereiding over soeplepels.

Voeg de yoghurt toe en bestrooi met bieslook en met wat grof verkruimelde toast. Werk af met olijfolie en serveer.



EIERDOP MET ROEREI EN GARNALTJES

Voor 4: 150 g handgepelde garnalen, 2 eieren, klontjes boter, een scheutje olie, een scheutje room, 4 el zure room, 4 bieslooksprietten, 4 lege eierschalen, peper, zout

Klop de eitjes los met een scheutje olie en wat room. Kruid met peper en zout. • Smelt wat boter in een bakpan. Voeg het mengsel toe en blijf roeren tot het eierbeslag stolt. Blijf roeren zodat de massa los en zacht wordt. Voeg eventueel nog een klontje boter toe. • Voeg op het laatst 3/4 van de garnalen toe. • Vul de eierschalen met roerei en schik toefjes zure room en de rest van de garnalen op het ei. Versier met bieslook.



GARNALENSOEP

Voor 4: 400 g ongepelde garnalen, 35 g groene selder, 50 g ui, 50 g wortelen, 1 blaadje laurier, 1 takje tijm, 1 teentje look, 1 dl witte wijn, 1 el olijfolie, 1 el bloem, 1 el geconcentreerde tomatenpuree, 0,7 l water, een scheutje cognac, gehakte peterselie, ½ koffielepel geplette peperkorrels, zout, cayennepeper

Pel de garnalen. • Droog de helft van de koppen en pantsers in de oven en vermaal tot poeder. • Warm de olijfolie op in een kookpan. Stoof de rest van de pantsers en de koppen van de garnalen tot ze gekleurd zijn. Snijd ui, wortel en selder fijn, voeg bij de garnalenpanters en -koppen en laat kleuren. Voeg tijm, laurier, zout, look, cayennepeper en geplette peperkorrels toe en laat vijf minuten stoven. Voeg tomatenpuree toe, roer om en laat even kleuren. Bestrooi met bloem, roer om en verhit. Flambeer met cognac en blus met witte wijn. Kook al roerende op en voeg het water toe. Breng aan de kook, laat een halfuur sudderen en schuim regelmatig af. • Druk de bereiding door een fijne zeef. • Serveer de hete garnalensoep en bestrooi met gepelde garnalen, garnalenpoeder en gehakte peterselie.

GEVULDE KRIELAARDAPPELTJES

Voor 4: 400 g ongepelde garnalen, 4 kleine krielaardappelen, 1 ei, ½ el gehakte sjalot, ½ el gehakte groene kruiden (peterselie, kervel, dragon, bieslook en dille), 25 g boter, peper, zout, muskaatnoot

Saus: 1 eierdooier, een weinig sap van citroen, 25 g gesmolten boter, ¼ dl room, een takje dille, peper, zout

Pel de garnalen (vries de pantser en koppen in). • Was de aardappelen en kook ze gaar. Snijd een hoedje af en hol voorzichtig uit met een koffielepel. • Kook het ei 3 minuten. • Stoof de sjalotsnippers in de boter en voeg de aardappelpulp, het ei, de kruiden, peper, zout en muskaatnoot

toe. Prak met een vork. Meng met ¾ van de gepelde garnalen. Vul de aardappelen op.

Saus: Klop de eierdooier met een scheutje water en het citroensap op een vuurtje luchtig op. Voeg in een dun straaltje de gesmolten boter toe en werk af met room.

Kruid met peper en zout.

Afwerking: Giet de saus over de gevulde aardappeltjes en leg de rest van de garnalen op de aardappel. Versier met een toefje dille.



De lekkerste tomaat met garnalen

Een leeggehaalde zongerijpte tomat gevuld met kraakverse, handgepelde garnalen van de Belgische kust: dat is de basis van een onvergankelijke Belgische lekkernij. Pieter van Doveren schoof aan in cafés, bistro's, tavernes, brasserieën en restaurants en presenteert de beste adressen voor een onvergetelijk heerlijke tomat met handgepelde garnalen. Op basis van deze smaaktest kregen de tomaten met garnalen een score van één tot vijf vorkjes.





BRASSERIE RUBENS



Vriendelijk zijn de obers niet, en dat terwijl ze horen tot de best betaalde van de kust. Hun ongeduldige optreden zal wel met de drukte en de lange werkdagen te maken hebben, want Brasserie Rubens is een echte eetfabriek. Het cosy ingerichte restaurant en het overdekte, verwarmde terras zitten altijd vol. De spijskaart vermeldt klassiekers uit de Belgische keuken en daarbij hoort natuurlijk de 'tomaat-garnaal met handgepelde North Sea Deluxe' (1 stuk 23 euro, 2 stuks 34 euro). Op tafel kwam een bord met een keurig ontvelde tomaat, rijk gevuld met garnalen van redelijke kwaliteit en, zoals het moet, gegarneerd met kropsla, hardgekookt ei, komkommer en goede mayonaise. Het pintje was een frisse Stella, vaardig getapt in een glas op voet (2,90 euro/25 cl).

*Brasserie Rubens,
Zeeldijk-Albertstrand 589, 8300 Knokke,
050 60 35 01, www.brasserie-rubens.be*



BRASSERIE BRISTOL



Christian Delacour maakt deel uit van de derde generatie die op deze plek aan de dijk een restaurant uitbaat. Het waren zijn grootouders die in 1927 aan de dijk het Hotel Bristol openden. De kleinkinderen vonden de formule te arbeidsintensief. Daarom werd Hotel Bristol afgebroken om plaats te ruimen voor een modern gebouw. Brasserie Bristol opende op 1 juli 2008 haar deuren en had vanaf de eerste dag succes. De brasserieformule, de hedendaagse inrichting, de goede sfeer en de smakelijke bereidingen vallen in de smaak. De spijskaart is gebaseerd op afgestofte klassiekers en daar hoort tomat-garnaal bij (20 euro). Op het bord kwam een elegante, nieuwe versie: als een rozet geëtaleerde plakjes tomaat met in het midden kropsla, hardgekookt ei en handgepelde garnalen van eerste kwaliteit. Daarbij hoorden prima mayonaise en minicroutons. De bordrand was versierd met hoopjes peterselie en dotjes cocktailsaus. Het pintje kostte 3 euro.

*Brasserie Bristol, Zeeldijk-Heist 291,
8301 Knokke-Heist, 050 51 21 12,
www.brasseriebristol.be*



BRASSERIE NELSON



Deze vanbinnen verrassend gerieflijke brasserie in de omgeving van de vismijn van Zeebrugge wordt professioneel uitgebaat door Isabelle & Stef. De twee wisten met eerlijke gerechten en eerlijke prijzen in de loop der jaren een trouw cliënteel op te bouwen. Specialiteiten zijn rog, kabeljauw, Noorse kreeft en natuurlijk tomat-garnaal. Een tomat gevuld met handgepelde garnalen kost slechts 16 euro en de kwaliteit is eersteklas. De verse garnalen komen van de naburige viswinkel Westhinder. Als er geen aanvoer is in de mijn van Zeebrugge, dan komen de garnalen van Breskens, en die zijn even lekker. De tomaat was keurig gepeld, maar was koud en had weinig smaak. Kropsla, ei en mayonaise waren onberispelijk en de frisse Stella kostte slechts 2 euro!

*Brasserie Nelson, Vismijnstraat 24,
8380 Zeebrugge, 050 54 59 54,
www.brasserienelson.be*



BISTRO MATHILDA



Tomaat-garnaal staat in de vernieuwde Bistro Mathilda het hele jaar door op de spijkaart, maar wordt slechts verkocht wanneer er aanvoer is in de vismijn van Oostende. Vaste klanten weten dat en nemen daar genoeg mee. Het is ook weleens gebeurd dat eigenaar Luc Deklerck via de firma Lobster Fish Nederlandse garnalen kocht die werden gepeld in de beschutte werkplaats van Arcotec in Brugge. Tomaat-garnaal kost 17 euro als voorgerecht en 27 euro als hoofdgerecht. Op het bord kwam een deconstructie van de klassieke versie: de kok gebruikt de vertrouwde ingrediënten, maar presenteert deze op een andere manier. De tomaat is in plakjes gesneden en het geheel is als een salade gepresenteerd met handgepelde garnalen van uitmuntende kwaliteit, jonge slablaadjes, hardgekookt ei en mayonaise. De garnalen zijn afkomstig van visser Luc Bogaert (boot O.62 Dini), wiens dochter Dini verse garnalen verkoopt aan de Vistrap.

*Bistro Mathilda, Leopold II-laan 1,
8400 Oostende, 059 51 06 70,
www.bistromathilda.be*

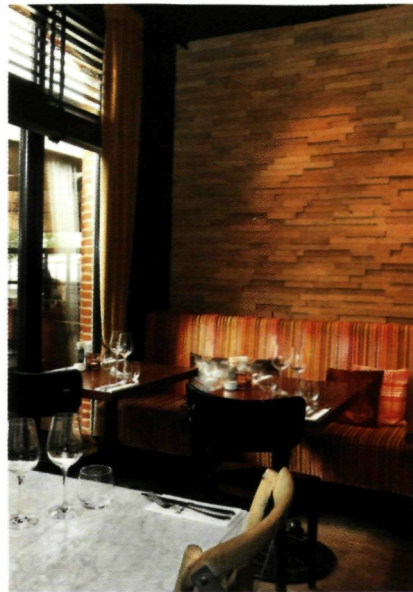


CAFÉ DE PARIS



Deze grote, mooie, elegante en verzorgde brasserie naar Frans model met riant terras en uitzicht over de haven is bekend voor de gerechten met vis en schaal- en schelpdieren. Het zeebanket is afkomstig van de vermaarde nabijgelegen vishandel Gaetane en dan weet de liefhebber dat hij op het goede adres is om te smullen. Oers in vol ornaat presenteren zeevruchtenschotels, vissoep met rouille of noordzeevis in bouillabaisse. Er kwamen superverse gekookte aliekruiden als wachthapje. De Stella kwam in een chic glas zonder opdruk (2,80 euro). Tomaat-garnaal kost als voorgerecht 19 euro en als hoofdgerecht 26 euro. De tomaat was rijp, had smaak, maar was koud. De garnalen waren handgepeld en van topkwaliteit. Daarbij kwam het vertrouwde garnituur (kropsla, mayonaise, ei), dat was opgefrist met enkele eetbare bloemen.

*Café De Paris, Kaai 16-17,
8620 Nieuwpoort, 058 24 04 80,
www.cafedeparis.be*



BRASSERIE NIEUWPOORT



In deze modieuze brasserie met verlicht terras en parasols waaruit muziek weerklinkt op het Marktpllein van Nieuwpoort-Stad, speelt men in op hedendaagse behoeftes. Binnen flakkert een kunstmatig vlammevuurtje en speelt loungemuziek. De efficiënte, klantgericht aanpak schenkt vertrouwen. De spijkaart is een meeneemtijdschrift met paginagrote foto's en artikels. Een verzorgd glas Carlsberg kost 2,40 euro. Een tomaat-garnaal, traditioneel geserveerd met verse frieten, kost 29 euro en voor die prijs mag men kwaliteit verwachten. Er kwamen twee gepelde en leeggehaalde tomaten, niet te koud en met wat smaak. De garnalen waren correct van kwaliteit en het standaardgarnituur was verrijkt met prinsessenboontjes, geschaafd witloof en blokjes witte rammenas. De mayonaise was vervangen door vinaigrette en cocktailsaus en daar moesten wij even aan wennen. Het geheel was smakelijk en verzorgd.

*Brasserie Nieuwpoort, Marktpllein 19,
8620 Nieuwpoort, 058 23 15 32,
www.brasserienieuwpoort.be*



ESTAMINET DE PEERDEVISSCHER

Naast het Nationaal Visserijmuseum NAVIGO bevindt zich de museumherberg De Peerdevisscher. Het estaminet werd nagebouwd naar het model van een vissersherberg uit de jaren 20. Het knusse café-restaurant heeft een houten plafond en een Leuvense stoof. Zonder reserveren is het moeilijk om op het lunchuur een vrij tafeltje te bemachtigen. De Peerdevisscher wordt uitgebaat door paardenvisser Johan Casier. Ook de vorige uitbater was een paardenvisser. Stille getuigen zijn de vele foto's over de paardenvisserij. Specialiteit is bruin bier van hoge gisting dat door brouwerij Strubbe exclusief voor De Peerdevisscher wordt gebrouwen. Bijna iedereen kiest gebakken sliptongetjes. Tomaat-garnaal is populair als voorgerecht (14 euro). De garnalen waren subliem, de tomaat was netjes uit zijn jasje geholpen, maar was ijskoud. De rest van het garnituur was correct. Een kundig getapte Maes Pils van het vat kost 1,70 euro.

*Estaminet De Peerdevisscher,
Pastoor Schmitzstraat 4,
8670 Oostduinkerke, 058 51 32 57*

EERVOLLE VERMELDINGEN

Er zijn nog consequente restaurateurs die hun tomaatjes uitsluitend met verse Belgische, handgepelde garnalen vullen. Hier is het aangewezen om op voorhand te bellen.

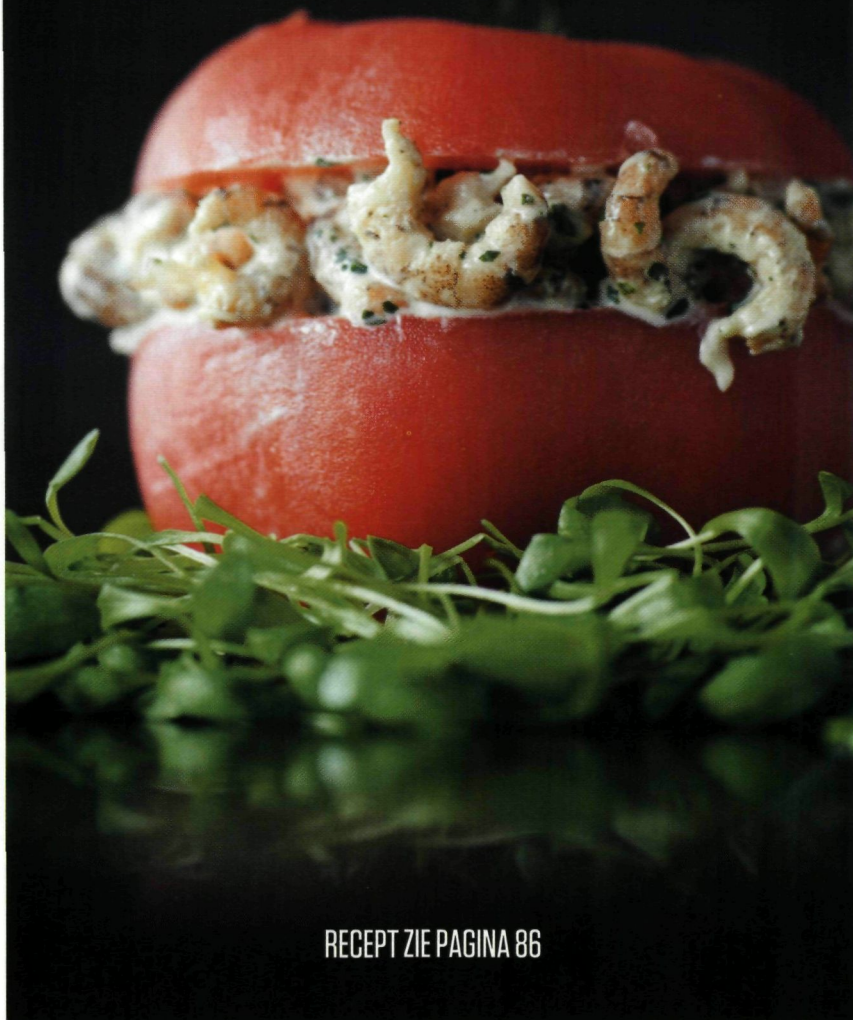
Vertrouwde adressen uit deze categorie zijn:

't Werfje, Werfkaai 29, 8380 Zeebrugge, 0497 55 30 10

't Getijde, Nic. Mengélaan 5, 8301 Heist-aan-Zee, 050 51 70 17

't Pakhuis, Rederskaai 7, 8380 Zeebrugge, 050 67 49 91, www.tpkhuis.eu

Jolly Sailor, Hendrik Baelskaai 48, 8400 Oostende, 059 80 84 80



RECEPT ZIE PAGINA 86

Elke dag vers

's Ochtends, voor dag en dauw, is er al heel wat te beleven op de kaai in Nieuwpoort. Het is donker, de lucht is kil en je hoort hoe metalen kisten gestapeld worden onder wat visserscommentaar. Op de kaai net achter de vismijn wordt een garnalenschip gelost. Die vangst komt wat later dagvers in de winkels te liggen.

Een grote vloot heeft Nieuwpoort niet en er zijn nog maar enkele scheepjes die regelmatig op garnalen vissen: de N.93 Aalscholver, maar vooral en bijna dagelijks de N.58 Rudy. In de zomer brengt een boot dagelijks 500 à 800 kilo binnen, in het hoogseizoen kan dat gemakkelijk tot 2000 kilo bedragen. En dat onder grote belangstelling van de habitués, enkele oudere mannen die altijd present zijn. Elke ochtend opnieuw becommentariëren ze de vangst om daarna een pintje te pakken in café Bristol of in 't Schiptje. Garnalen kopen ter plekke, meteen van 't schip, doen ze niet. In Nieuwpoort moet de vangst geveild worden. "Er is een reglement van de stad dat verbiedt om garnalen te verkopen tussen 't Kattesas en de Lange Brug", licht Marcel Madou, gewezen vismijndirecteur toe. "Dat zijn twee herkenbare punten en dat is precies het stuk kade waar de vissersboten kunnen aanmeren. Zo is het

uitgesloten om in de omgeving van de vismijn de verplichting te omzeilen. Dit om de vishandelaars te beschermen."

De garnalen komen in een minimum van tijd in de vitrines van de viswinkels te liggen en worden 'dagverse Nieuwpoortse' gelabeld. Maar wat met garnalen die niet vlakbij gevangen werden, maar verderop, pakweg aan de Wenduinebank? En wat met garnalen die wel voor Nieuwpoort werden gevangen, maar die aangeland worden in Oostende? Op deze vragen heeft Marcel Madou een duidelijk antwoord: "Nieuwpoortse garnalen worden door een Nieuwpoorts schip in onze kustwateren gevangen en in de Nieuwpoortse veiling aangeland, gekeurd, gezeefd en geveild." Ook de term 'dagvers' valt te controleren. Na elke veiling, en die is er elke werkdag, wordt in het kantoor van de vismijn een blad uitgehangen waarop de winkels en de firma's vermeld staan die die ochtend op de

veiling garnalen kochten. De bedenking dat het wellicht al eens gebeurt dat er toch nog een restje garnalen verkocht wordt van de dag ervoor, wordt meteen weerlegd. "Dat is weinig waarschijnlijk, voor Nieuwpoortse garnalen staan de klanten in de rij."

De vismijn van Nieuwpoort is eigendom van de stad en ook buitenstaanders zijn welkom. Door de glazen wanden zie je de plastic bakken waarin de verse vis ligt te glanzen, met blinkende ogen en rode kieuwen: kabeljauw en tong, pladijs en wijting. Daarnaast de bakken met de verleidelijk glimmende, oranjebruine gekookte garnalen. Een paar keer per jaar doet de vismijn zelfs dienst als feest- en gelagzaal. Tijdens Verrassend Maritiem Nieuwpoort (24 tot 26 oktober) is er een oesterbeurs en wordt de grote witte hal omgetoverd tot een culinair paleis. Tijdens de Dag van de Garmaal (11 oktober) kun je aan lange gedekte tafels de kaviaar uit onze Noordzee proeven. Van aperitiefhapje tot



Vissersschuit, zachtjes dobberend
langs de kaai van de vismijn.



De netten worden rigoureus geïnspecteerd.

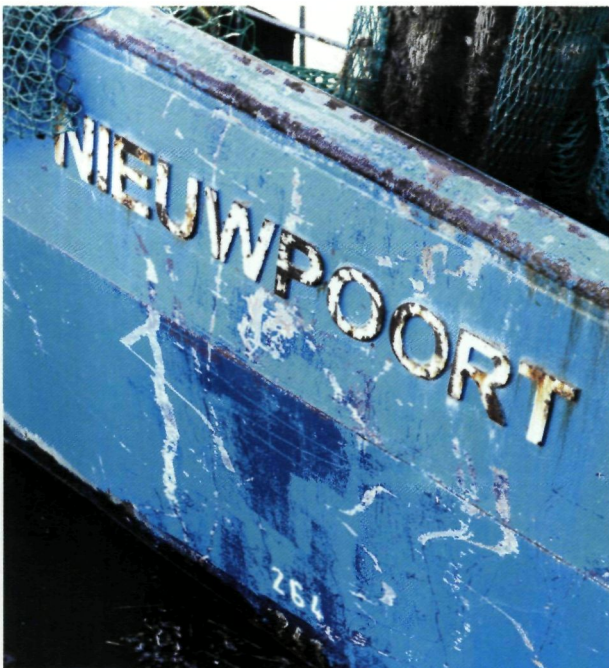
een rijkelijk garnalenmenu. Een accordeon en wat vissersliedjes zorgen voor de nodige ambiance. En dan is er ook nog het jaarlijkse Visserijweekend (7 tot 9 juni). Het plein voor de vismijn staat die dagen vol tentjes met vis- en garnalenhapjes, er vloeit rijkelijk veel bier, er klinkt muziek, er zijn rondleidingen in de vismijn én er is een garnalenspelwedstrijd. Al een uur op voorhand dreutelen dames en heren de vismijn in en uit, niemand wil immers te laat komen om zich in te schrijven. De allereerste is Eddy, die speciaal uit Oostende komt. Deze zeventiger won al verschillende keren in Oostende en wil nu ook in Nieuwpoort zijn kans wagen. “In Oostende zitten de mannen wel apart van de vrouwen”, zegt hij. Dat hier dezelfde regels gelden voor beide partijen vindt hij geen goede zaak, “want de vrouwen kunnen beter pellen dan de mannen.” Hij lijkt erg gedreven om te winnen en met een zekere nostalgie vertelt hij over vroeger: “Ik was nog maar zes jaar en ik moest al helpen garnalen pellen, een bijverdienste van mijn

moeder. Bijna elke dag, zeker in de vakantie, maar ook als ik thuiskwam van school. Ik mocht er geen enkele in mijn mond steken, alleen de laatste mocht ik opeten. Daarom hield ik altijd een grote apart!” Het lot is Eddy vandaag evenwel niet gunstig gezind, want er melden zich heel wat vrouwen. De ene al ambitieuzer dan de andere. Zo zijn er Francine, Karien, Liliane, Erna, Nellie... “De Nieuwpoortenaars zijn echte *garnaaltrekkers*”, pochen er een paar. Er

zijn er ook die zich wat gedeisd houden, maar toch een goede kans lijken te maken. Zo is er Cecile, dochter van de bekende paardenvisser Mon Van Billemont. “Ik ben al op mijn veertiende thuisgebleven om met mijn fiets van deur tot deur te leuren. De garnalen lagen in een mand, ik had stoffen zakjes bij van een kilo en een halve kilo en met een glas schepte ik de garnalen in die zakjes. En als ik thuiskwam, kon ik helpen pellen!”

**Al een uur voor
de start van de
garnalenspelwedstrijd
dreutelen dames en
heren de vismijn in
en uit, niemand wil te
laat komen om zich in
te schrijven.**

Wanneer de inschrijvingen voor de wedstrijd starten, vormt zich meteen een lange rij. Ieder krijgt een nummer, een plastic potje met deksel en een zakje met driekwart kilo garnalen. De eerste vijftig raken ingeschreven: ze zoeken een plekje aan de lange tafels in de vismijn en installeren zich. Ze babbelen en lachen, maar wanneer de scheepsbel luidt, verstomt het geroezemoes en focussen ze zich op het bergje garnalen voor hen. De vingers grissen vliegensvlug en duwen, draaien, trekken... grissen en duwen, draaien, trekken. De





Een handvol ongepelde garnalen, wie wint?

bergjes garnalen slinken, de potjes raken gevuld. Er worden niet alleen punten gegeven op snelheid, ook op gewicht. Het heeft dus geen zin om moeilijk pelbare garnalen opzij te schuiven, want dan gooi je gewicht weg. En af en toe eentje proeven, heeft hetzelfde effect: het vermindert je kans om te winnen. Er zijn heel wat kijkers. Het is bijzonder om te zien hoe de garnalen door de vlugge vingers schuiven. Het lijkt wel of ze pianospelen. Uiterst geconcentreerd pellen ze, zonder één seconde te verliezen. Sommigen met verkrampt gezicht, anderen totaal ontspannen, alsof het kinderspel is. Maar niet iedereen wil per se winnen. Zo zit ook Kris Vandecasteele, de Nieuwpoortse schepen van visserij, glimlachend en zonder

enige stress te pellen. Hij haalt geen tempo en er blijft veel vlees in de kopjes en staartjes zitten. "Mijn moeder heeft eens een heel speciaal recept uitgevonden", vertelt hij tussendoor. "Verloren brood met garnalen, lauw op te eten." Zijn buurvrouwen geven uitgebreid commentaar, maar kletsen dan weer verder onder elkaar: "ze zijn te koud en te zacht", "ze pellen niet goed", "thuis gaat dat veel beter" en... "voor een keer dat ik mijn nagels heb gelakt!"

Er zitten ook toeristen bij, zoals Eric en Paul, twee Antwerpenaars die een weekendje aan de kust vertoeven. "Onze vrouwen vroegen ons om mee te doen", verklappen ze terwijl hun vrouwen vanop

een afstand geamuseerd toekijken. "Zo gaan we straks met ons portietje gepelde garnalen naar huis en kunnen zij er een *tomate crevetje* mee maken!" Maar het zijn vooral de vingervlugge dames die de show stelen. Duwen, draaien, trekken... duwen, draaien, trekken... De garnalen lijken door hun vingers te springen. De dames praten niet, ze kijken niet om zich heen of op, tenzij om een steelse blik op hun buurvrouw te werpen. De hoopjes ongepelde garnalen slinken, de potjes gepelde garnalen raken gevuld. De spanning stijgt. Tot ineens een luid "ja" weerklinkt. Een vrouw springt recht, spurt naar voren en trekt triomfantelijk aan de bel.

"Bravo!" wordt hier en daar geroepen. Maar alom zie je steelse blikken en het tempo wordt nog wat opgevoerd, want een tweede of derde plaats is ook niet te versmaden. Wanneer de winnaar bekendgemaakt wordt, blijkt het de vrouw te zijn die als eerste klaar was. Niet eens iemand uit de streek! De pellers uit Nieuwpoort, Koksijde, Oostduinkerke, Oostende moeten de duimen leggen voor Simone uit Kieldrecht. "Als klein meisje heb ik zoveel garnalen moeten pellen...", vertelt ze aan al wie het horen wil.

Na het vele feesten is er op tweede pinksterdag de vissersmis, ook weer in de mijn, gevolgd door de wijding van de vloot en de herdenking van de op zee gebleven vissers. Daarna worden toespraken gehouden waarbij elke reder en redersvrouw en elk schip nadrukkelijk lof krijgen toegezwaaid. Ook wordt vermeld wie er dat jaar het meeste garnalen ving. En bijna altijd gaat die eer naar de N.58 Rudy van Charles en Rudy Beuckels, die dan ook de garnalenkoningen worden genoemd. Zo brachten zij in het topjaar 2010 niet minder dan 175 ton aan land! Hun garnalen stonden ook al op het menu in het Zwitserse Davos, waar de wereldleiders bijeenkwamen op het Wereld Economisch Forum. Maar de N.58 Rudy bedient niet alleen de groten der aarde, ook een stel Duitse ijsberen. "Zo'n paar keer per jaar landen we een lading ongekookte garnalen aan. Die garnalen worden onder water gezet en ingevroren. Dat zijn dan lolly's voor de ijsberen in een Duitse zoo." ■

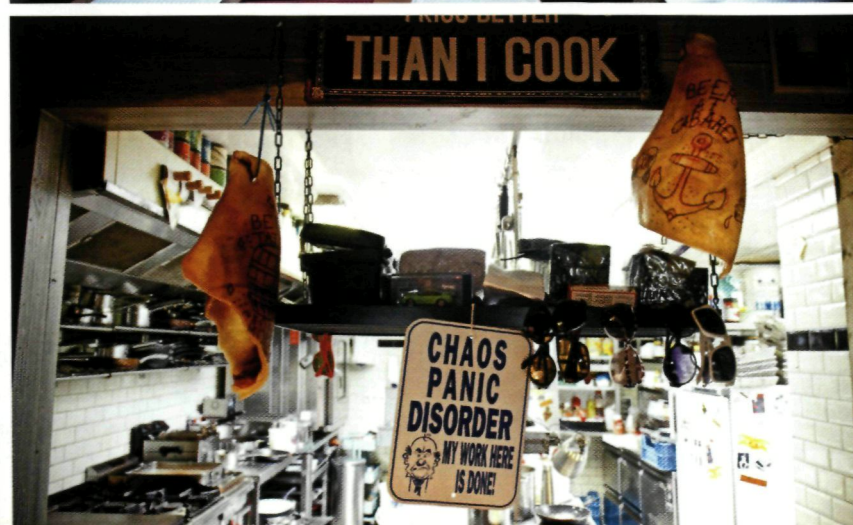
DE KEUKENGEHEIMEN VAN... GRAND CABARET

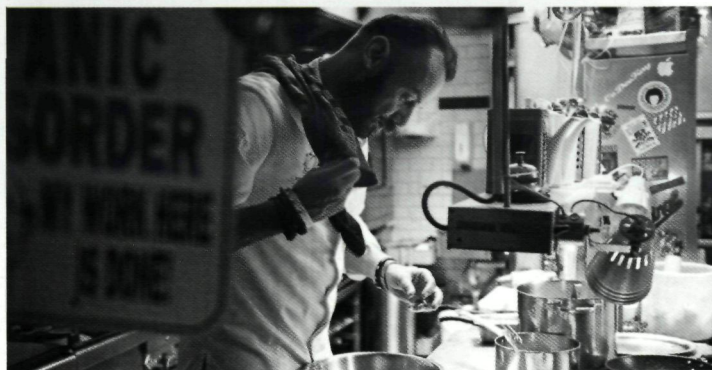
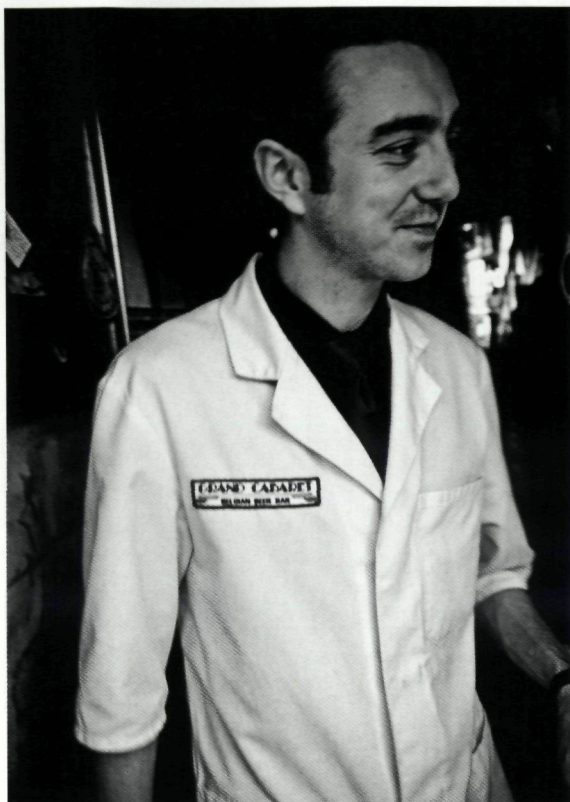
DOOR PIETER VAN DOVEREN & FOTO'S KRIS VLEGELS

Vincent Florizoone

**„Voor garnalen reserveer ik
altijd een ereplaatsje.”**

DE KEUKENGEHEIMEN VAN... GRAND CABARET





Vincent Florizoone aan het werk in zijn 'laboratorium'.

Vincent Florizoone werd opgeleid in toprestaurants zoals Don Alfonso (Italië) en hij was de rechterhand van Bruneau (Brussel).

De non-conformistische kok begon voor zichzelf in bistro Petit Cabaret in Veurne. Zijn culinaire goocheltrucs bezorgden hem al snel een reputatie. De bistro Petit Cabaret werd te klein en kok en pannen verhuisden naar een grotere locatie in Nieuwpoort. Pal tegenover de grootste plezierhaven van Europa opende Vincent Florizoone zijn Grand Cabaret.

Vincent Florizoone: "Ik ben geboren in Poperinge en woon sinds mijn vijfde in Koksijde. De beroepsschool volgde ik in Brugge. Ik ken de kust als mijn binnenzak en ben al mijn hele leven lang vertrouwd met producten uit de zee. Voor garnalen reserveer ik altijd een ereplaatsje. Ik ben er letterlijk mee opgegroeid. Mijn moeder had een restaurant en naast ons woonden twee vissers met elk een eigen boot en viswinkel.

Een van die twee boten staat nu op een pleintje in Oostduinkerke. Moeder pelde dagelijks haar garnalen op een stoel in het restaurant. 's Ochtends was het niet druk en terwijl zij pelde, kwamen de klanten bij haar zitten om een babbeltje te slaan. Als er iemand een gepelde garnaal durfde te pakken, was het oorlog. In een halfuur ging er een kilo garnalen door haar handen. Uiteindelijk bleef er zo'n 300 gram over. Die werden verwerkt in kroketten, salades, een omelet of ze vulde er leeggehaalde tomaten mee op. Vanaf mijn twaalfde hielp ik mijn moeder regelmatig in de keuken. Als kind was ik verlekkerd op haar tomaat-garnaal en op haar omelet met garnalen die zij heerlijk *baveuse* bakte. Mijn moeder werd verkozen tot 'Mieke Garnaal' en ook mijn verloofde, Emilie, was in 2002 'Mieke Garnaal'. Ik ben dus goed omringd!

Ik kook modern, maar ik heb veel respect voor de klassieke, Vlaamse gerechten met garnalen. Als ik in een restaurant die typische Vlaamse gerechten op de kaart zie

staan en als ik weet dat het om handgepelde garnalen gaat, dan is de keuze snel gemaakt. In mijn eigen restaurant bereid ik roerei met garnalen, bisque van garnalen met zure room en toast, garnaalkroketten van 160 gram met vloeibare vulling, duinasperges met garnalen en *karnemelksstampers* met garnalen. Ik koop de garnalen bij Bruyntje de Paardenvisser, die naast De Zoeten Inval woont, het cafeetje van de paardenvissers. Zijn moeder, die 84 jaar is, pelt de garnalen, die gevestigd worden aan de Groenendijk van Oostduinkerke. De garnalen van Oostduinkerke zijn iets donkerder en harder van smaak omdat er veel turf in de grond zit."

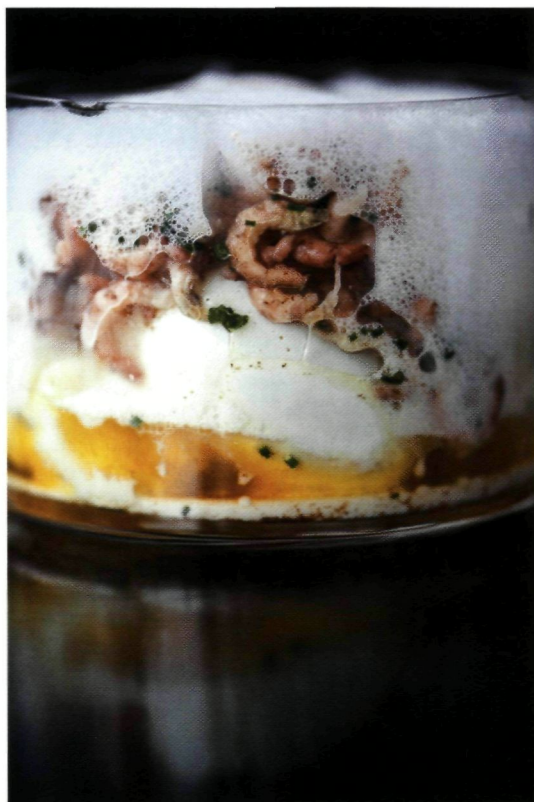
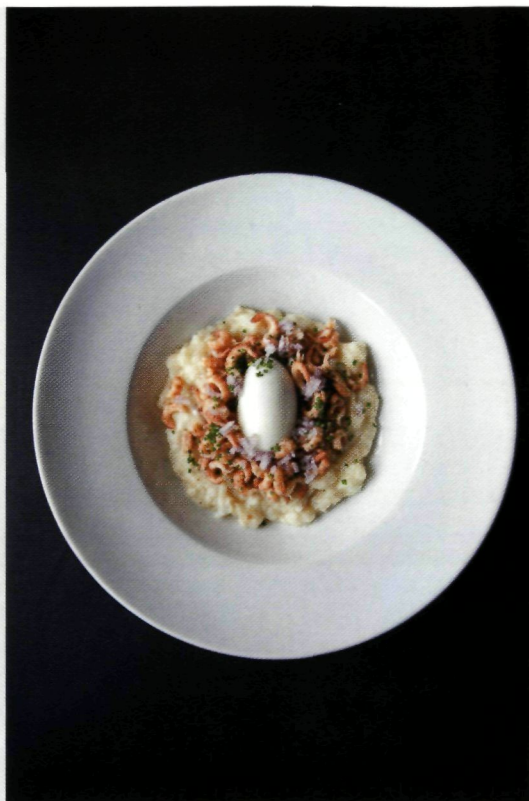
*Grand Cabaret, bar, lounge & trendy food:
Kaai 12, 8620 Nieuwpoort, 0493 72 96 51,
www.grandcabaret.be.*

*Woensdag en donderdag gesloten.
Tijdens de vakantie elke dag open.*

Klassiek Karnemelkstampers met garnalen

Voor 4: 400 g handgepelde garnalen, 4 eieren, 500 g aardappelen, 7 dl ongesuikerde karnemelk, 75 g ongezoeten roomboter, 1 sjalot of 2 pijpajuintjes, bieslook of peterselie, azijn, muskaatnoot, zwarte peper, zeezout

Kook de aardappelen gaar in lichtgezouten water. Giet het kookvocht af en laat uitdampen. Verwijder de schil en plet met een pureestamper of haal door een roerzeef voor een gladde, smeuge puree. • Warm ondertussen de karnemelk op, zonder te laten koken, samen met de sjalot of pijpajuintjes. Voeg de karnemelk geleidelijk toe aan de puree. • Laat de boter in een pannetje smelten en lichtjes bruinen en giet bij de puree. Roer door elkaar met een houten lepel of klop luchtig op met een klopper. Breng op smaak met peper, zout en versgemalen muskaatnoot. • Pocheer de eitjes 3 minuten in net niet kokend water met een flinke scheut azijn en laat uitlekken op een doek. • Verdeel de karnemelkstampers over diepe borden en leg er een gepocheerd eitje bovenop. Strooi er de garnaaltjes over en rond, garneer met wat bieslook of peterselie en serveer.



KARNEMELKSTAMPERS MET GARNALEN VERSIE GRAND CABARET

Voor 4: 240 g handgepelde garnalen, 400 g aardappels, 100 g beurre noisette van vette polderboter, 4 eieren, 500 g ongesuikerde karnemelk, 3 g sucro (emulgator verkregen uit sacharose)

Gaar de aardappels in de oven, pel en prak ze. • Pocheer de eitjes zacht of gaar ze een uur op 62 °C. • Schuim de karnemelk met de sucro op. • Schik de warme geprakte aardappelen in een doorschijnende glazen kom. Leg daar het eitje op en overgiet met beurre noisette. Bestrooi met garnalen en schep er de karnemelk over.

Klassiek Garnalen met asperges

Voor 4: 200 g handgepelde garnalen, 12 asperges, 6 eieren, ¼ bundel bieslook, ¼ bundel krulpeterselie, een scheutje room, enkele klontjes boter, peper, zout

Schil de asperges en kook ze 9 minuten in gezouten water. • Breek de eieren, kruid met peper en zout, voeg wat room toe en klop los. • Smelt een klontje boter in een pan en laat het eierbeslag al roerend garen, maar niet volledig. Strooi er een royale portie fijngehakte groene kruiden over en roer tot je een sappig, fijn roerei krijgt. • Leg een schone keukenhanddoek op een bord en leg er de warme asperges bovenop. Laat ze heel even uitlekken en verdeel ze daarna over de borden. • Schep bovenop elke portie asperges een deel van het roerei en werk af met wat handgepelde garnalen. Kruid met peper.



GARNALEN MET ASPERGES VERSIE GRAND CABARET

Voor 4: 240 g handgepelde garnalen, 1 kg duinasperges, 4 eieren, 2 pijpajuintjes, ½ dl mirin (rijstwijn), 1 dl mascarpone, 2 blaadjes gelatine, beurre noisette, sjalot, asperge-erwtscheuten, peterselie, bieslook, olijfolie, muskaatnoot, peper, zout

Laat een derde van de asperges garen in beurre noisette met peper, zout en fijngesneden pijajuin. • Kook een derde van de asperges 9 minuten in gezouten water. Giet af (bewaar het kookvocht voor de espuma) en breng op smaak met muskaatnoot, peper, zout, olijfolie en gehakte peterselie. • Snijd de rest van de rauwe asperges met een kaasschaaf in carpaccio. Kruid met peper en zout, breng op smaak met gehakte bieslook en besprenkel met mirin en olijfolie. • Verhit het gezeefde kookvocht van de asperges, de gelatine en mascarpone tot 70 °C, doe het mengsel in een drukfles en zet onder druk met twee patronen. • Bak 4 eieren en prak ze met een vork. Breng op smaak met gehakte sjalot, peper, zout en muskaatnoot. • Verdeel de carpaccio over de borden. Schik een hoopje garnalen op de borden en leg er de gebakken en de gekookte asperges bij. Versier met espuma en asperge-erwtscheuten en voeg eventueel eetbare bloemen toe.

Klassiek Broodje garnaal

Voor 4: 320 g handgepelde garnalen, 4 witte broodjes, 2 hardgekookte eieren, 4 el cocktailsaus, een paar blaadjes sla, peper

Snijd de broodjes open en verdeel er wat blaadjes sla over. • Snijd de eieren in plakjes en verdeel over de broodjes. • Verdeel ook de garnalen en besmeer met cocktailsaus. • Bestrooi met peper naar smaak.



BROODJE GARNAAL VERSIE GRAND CABARET

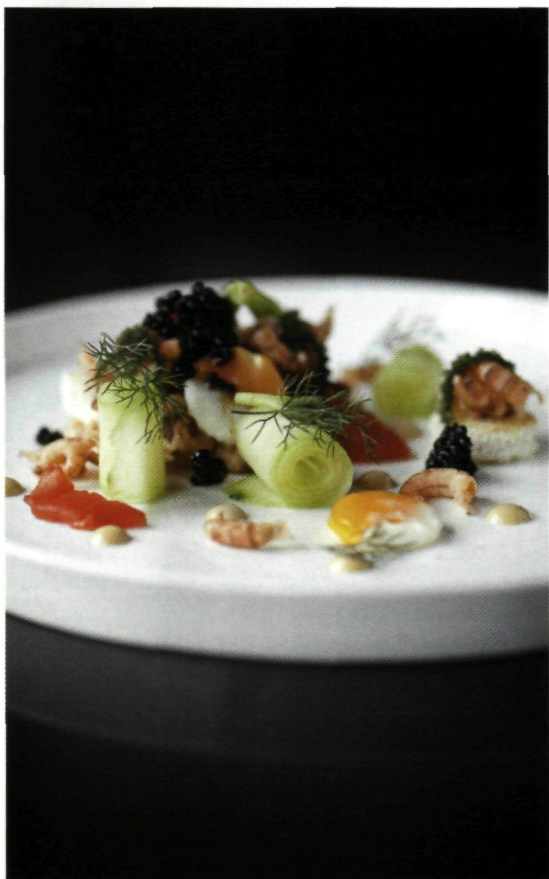
Voor 4: 320 g handgepelde garnalen, 4 sneden brood, 4 tomaten, 4 eieren, 1 komkommer, verse mayonaise, mild gezouten soja, yuzu, mirin (rijstwijn), algen, geraspte limoenzeste, mengeling van $\frac{1}{3}$ mosterd met $\frac{1}{3}$ soja en $\frac{1}{3}$ ketchup, gemengde salade of gemengde algen, olijfolie, boter

Kaviaar van soja: 80 g ongezouten soja, 20 g sherry-azijn, 1 blad gelatine, 1 g agaragar, olie

Bak de sneden brood krokant in boter, steek met een uitsteekvorm rechthoeken uit en steek dan nog eens met een kleine ronde vorm cirkels uit. Houd alles bij. • Maak een verse mayonaise die is afgewerkt met mild gezouten soja en een scheutje yuzu. • Dompel de tomaten in kokend water en pel ze. Konfijt de gepelde tomaten in de oven (12 uur op 50 °C). • Maak een carpaccio van komkommer. Laat 12 uur marinieren in een mengeling van algen, yuzu, mirin en olijfolie. • Bak een spiegelei. Doorprik de dooier op het einde van de baktijd met een vork en steek met een inox ring of glas met scherpe rand ronde vormpjes uit.

Sojakaviaar: Meng de soja, azijn en agaragar, kook alles samen op en voeg op het einde de gelatine toe. Mix, laat 3 minuten rusten en houd warm. • Doe kleine druppels in koude olie zodat je kaviaar krijgt.

Afwerking: Strijk met een verfborstel de mengeling van mosterd, soja en ketchup uit op de borden. • Dresseer daarop de garnalen in een rechthoek. Leg daarop het brood gevolgd door de gekonfijte tomaat, de komkommer en de eitjes. Versier met de gemengde salade of de algen. • Werk af met mayonaise en kaviaar en voeg, indien gewenst, een boragebloemetje toe. • Eindig door wat limoenzeste over het gerecht te raspen.



De perfecte match:
**bier met
garnalen**



België mag trots zijn op zijn bieren. Bier is zoveel meer dan een verfrissend brouwsel dat de dorst lest... Het vormt de perfecte match met onze klassieke gerechten. Sommelier Stijn Van der Beken legt uit welke bieren perfect bij grijze garnalen passen.



Stijn Van der Beken: “We onderscheiden drie grote types van klassieke bereidingen met garnalen: de gepelde garnalen die we op de boterham eten, de tomaat-garnaal, onder te brengen in dezelfde categorie als de garnalencocktail, en tot slot de garnaalkroket. Met hetzelfde steringrediënt krijgen we dus drie verschillende smaakprofielen. Garnalen zijn complex. Ze zijn tegelijk mineraal en jodiumhoudend. Omdat hun smaak lang aanhoudt, kan bier heel interessante combinaties vormen. En er zijn verschillende biersoorten die hiervoor in aanmerking komen.”

Aan de kust drinken connaisseurs een Rodenbach bij hun garnalen. Typisch aan dit roodbruine bier is de zure toets, die

gedeeltelijk het resultaat is van zijn rijping in grote houten vaten. En wie zuur zegt, denkt meteen aan een ander monument uit ons biererfgoed: de geuze. “Voor mij is geuze een ambachtelijk product dat 2 tot 3 jaar in de kelder moet blijven. Een te jonge geuze is niet rond genoeg. Hij ontwikkelt aroma’s van *Brettanomyces bruxellensis*, de gist die verantwoordelijk is voor de natuurlijke gisting van het wort. In het restaurant serveer ik momenteel geuze uit 2009.”

Stijn Van der Beken (35 jaar) weet waarover hij praat. Hij behaalde zijn diploma aan Ter Groene Poorte in Brugge, maar leerde de stiel vooral in de zeven jaar die hij doorbracht bij Peter Goossens in Hof van Cleve. Na een tussenstop in de wijnhandel is hij nu sommelier in restaurant 't Huis van Lede. “Wanneer ik wijn of bier voorstel,

hecht ik altijd veel belang aan contrasten. De smaakpapillen moeten op de een of andere manier worden verfrist. Wanneer de smaken uit het gerecht en die van de drank te sterk op elkaar lijken, gaat dit vervelen.”

Stijn vindt twee grote biersoorten uitermate geschikt om bij gerechten met garnalen te drinken: seizoensbier en roodbruin bier. Seizoensbier bevat weinig alcohol en heeft een mooie bitterheid dankzij de hop. Een van de opmerkelijkste in zijn categorie is de Saison van brouwerij De Glazen Toren in Erpe-Mere. Met zijn alcoholgehalte van 6,9% is het een opvallend puur bier. Zijn bitterheid, het resultaat van een dubbele hopdosering, is heel fijn. “In vergelijking met ander seizoensbier met 5% alcohol heeft dit bier een hoger alcoholgehalte. Maar dat doet niets af aan de kwaliteit van



Bier schenken volgens Stijn Van der Beken

Schenk bier bij voorkeur rond 10 °C, hoewel je tot 12 °C kunt gaan, net als met wijn. Serveer het bier in hoge en smalle wijnglazen, het best gekoeld met ijsblokjes.

BOUFFE

Op 13 juli, de dag van de finale van het WK voetbal, vormt het dorp Lede het schouwtoneel van een smulfeest met de eenvoudige naam BOUFFE. 's Middags bieden acht kraampjes gerechtjes met bier, en dan vooral bier en... garnalen. Andere gerechten zijn maatjes, varken aan het spit of een boterham met varkensgehakt en pickles. 's Avonds kun je er op een groot scherm naar de match kijken.

Meer informatie:
www.thuisvanlede.be

dit bier. Integendeel zelfs... Ik raad dit bier aan bij zuurdesembrood met verse boter en garnalen."

De tomaat-garnaal is een klassieker uit de Belgische keuken, hoewel volgens Stijn het gebruik van seizoenproducten in dit recept niet goed op elkaar afgestemd is. "Tomaten zijn het lekkerst in hartje zomer, wanneer de vrucht barstensvol zit en dus zoeter en minder zuur is. Garnalen zijn dan weer op hun best in september en oktober. In de pairing moeten we rekening houden met drie elementen: de zuurte van de tomaat, het minerale en jodiumkarakter van de garnalen, en het vet van de mayonaise of cocktailsaus."

Stijn zou dan ook La Divine van Brasserie de Silly bij dit gerecht serveren. Dit abdijbier is wat sterker (9,6% alcohol), maar wordt ook

gekenmerkt door gekaramelliseerde, meer gebrande mout, wat bosachtige en gerookte aroma's oplevert. Een heel complex bier, met een breed smakenpalet dat het ontdekken meer dan waard is.

De smaak van garnaalkroketteren hangt af van de garnalen zelf, maar ook en vooral van de bisque die wordt bereid met hun schalen, de basis van de bechamelsaus. Ze hebben ook tegelijk de smaak en textuur van gefrituurd paneermeel. "Deze krokante, stevige textuur, die vervolgens de ronde en complexe kant van de warme bechamelsaus onthult, is een van de troeven van dit gerecht. Daarom raad ik echt af om citroensap op de korst te doen. Enerzijds wordt de korst zo zacht, en anderzijds veroorzaakt de citroen een zuurte die te direct is, te zeer op de voorgrond treedt. Ik vind garnaalkroketteren daarentegen

wel lekker met peterselie, gefrituurd of in een coulis. De krulpeterselie geeft dit voorgerecht textuur en een frisse toets."

Bij garnaalkroketteren, een toch wel complex gerecht, zou hij Oud Bruin van Brouwers Verzet in Anzegem serveren. Dit roodbruine bier met een alcoholgehalte van 6% rijpt minstens 6 maanden in eikenhouten vaten. Zijn smaak en uiterlijk (het heeft weinig schuim) doet denken aan de lambiek uit de wereld van de geuze. Het ontwikkelt aroma's van hout, rode vruchten en groene appel.

Het is overduidelijk. De wereld van het bier is bijzonder rijk en biedt mogelijkheden om verbluffende gastronomische combinaties te vormen.

De beste viswinkels van de kust

Pieter van Doveren ging op zoek naar de winkels met de meest verse visjes. Hij selecteerde en bezocht zeven gereputeerde vishandels. De uitgebreide klandizie staat er garant voor dat de vis en de schaal- en schelpdieren nooit lang blijven liggen, zodat er dagelijks nieuwe aanvoer noodzakelijk is van de vismijnen.



VISWINKEL MARE NOSTRUM

'Fish for Foodies' vermeldt het opschrift op de façade. Mare Nostrum wil meer zijn dan een gewone viswinkel en kiest voor een topassortiment, bestemd voor hobbykoks die er iets van kennen. De amateurkoks komen voor producten die nergens anders te vinden zijn, zoals roggenlever en roggenbolletjes, levende langoustines, levende messchelpen, met de lijn gevangen zeebaars, lamsoor, grote tarbot, met de hand schoongemaakte maatjes, handgepelde garnalen en in het seizoen een vijftiental variëteiten oesters. De open ruimte is modern ingericht met een U-vormige toog midden in de winkel. Voorin liggen de vissen te blinken en aan de zijkanten lonken de bereide gerechten. De familie zit al vijf generaties in de vis en uit respect voor het milieu kiest Mare Nostrum voor duurzaam gevangen vissen.

*Viswinkel Mare Nostrum, Strandlaan 321,
8670 Koksijde/Sint-Idesbald, 058 51 45 85.
Maandag gesloten.*



VISHANDEL DEPAEPE

Vishandel Depaepe werd in 1928 opgericht door Victor Depaepe en zijn vrouw in de Kursaalstraat in Heist. 1978 zorgden Martine Baervoets en haar man voor verandering. Naast verse vis kwam er een assortiment bereide gerechten in de vitrines, zoals paling in het groen, tagliatelle met zalm en garnalencocktail. In 2009 gaf Martine de fakkel door aan haar oudste dochter Anneke Van Troyen en haar man Kristoffel. Zij maken deel uit van de vijfde generatie en verhuisden de zaak naar een nieuw pand in de Knokkestraat. Het interieur werd vijf jaar terug vernieuwd en is opgebouwd uit transparant glas en zwarte natuursteen, waardoor de verse vis goed tot zijn recht komt. Bij Depaepe is men op het goede adres voor garnalen en ander zeebanket, zoals alikruiken, in huis gekookte wulken en langoustines.

Vishandel Depaepe, Knokkestraat 20A, 8301 Knokke-Heist, 050 51 13 16. Woensdag en zondag gesloten.



VISHANDEL WESTHINDER

Op een boogscheut van de haven en de visveiling van Zeebrugge bevindt zich vishandel Westhinder. Ook deze mooie, grote, open winkel geniet een goede reputatie voor de aankoop van eersteklas verse vis en schaal- en schelpdieren. De viswinkel wordt uitgebaat door Pierrette en Jozef De Graeve. Zij hebben in 1977 de zaak overgenomen en lieten de winkel recent een nieuw kleedje aanmeten. De vis wordt door Pierrette rechtstreeks op de Zeebrugse en Oostendse visveiling en soms ook op die van Breskens aangekocht. Hierdoor kan Westhinder kwaliteit en scherpe prijzen garanderen. Pierrette heeft het aanbod van verse garnalen zien veranderen. Er zijn nog maar enkele boten die vissen op 'de kaviaar van de Noordzee'. De bediening is vriendelijk en staat paraat met goede raad. Bij de bereide gerechten treft men klassiekers als in huis bereide garnalensoep en garnalkroketten.

Vishandel Westhinder, Vismijnstraat 20, 8380 Zeebrugge, 050 54 41 47. Dinsdag gesloten.



VISHANDEL SIMONNE

De kleinste en meest persoonlijke viswinkel aan de kust is Vishandel Simonne. De eigenaars kennen er de meeste klanten bij naam. Je moet de zaak kennen, want de winkel ligt buiten het centrum en de kans is klein dat je er toevallig langskomt. De zaak is recent vernieuwd en heringericht. Dagverse vis is specialiteit. Wat er is uitgestald, blinkt van de versheid. Norman Schiltz en Gwenny Demon hebben de leiding. Norman is opgegroeid in de vis. Zijn vader was reder en Norman zelf heeft lang in de vismijn gewerkt. Nu koopt hij zelf rechtstreeks in. Gwenny vindt het spijtig dat de lokale aanvoer van garnalen zo terugloopt. Wanneer er geen Belgische zijn, dan kiest zij eerste kwaliteit Hollandse of zelfs Duitse, die volgens haar even smakelijk zijn. Andere specialiteiten zijn kleine Franse wulken, grote langoustines uit Nederland en IJslandse riddervis.

Vishandel Simonne, Van Maerlantstraat 26, 8370 Blankenberge, 050 41 33 18. Zondag en maandagmiddag gesloten.



VISHANDEL LUC

Groothandel Luc bestaat sinds 1970 en levert vooral aan restaurants. De winkel kwam er in 1990 bij. Hoewel vader actief blijft, zijn het tegenwoordig vooral de zonen die de zaken doen. De verse vis wordt aan land gebracht in diverse havens in binnen- en buitenland. IJslandse vis wordt met het vliegtuig overgevlogen, Deense vis wordt met de vrachtwagen aangevoerd. Garnalen komen vooral van Belgische vissers en soms van Nederlandse, hoewel vader Luc Eggers daar geen voorstander van is. Vishandel Luc volgt de seizoenen en staat bekend om zijn mosselen, kreeften en maatjes. De prijzen zijn voordelig. Mensen die geen zin hebben om te koken, kiezen voor de eenvoudige traiteurgerechten, zoals koude schotels met gerookte vis.

*Vishandel Luc, Groentemarkt 14,
8400 Oostende, 059 50 14 18.
Maandag en dinsdag gesloten.*



POISSONNERIE-TRAITEUR IRMA

Irma is waarschijnlijk de beste en is zonder twijfel de duurste vishandel van de kust. Het mooie winkeltje geniet een onberispelijke reputatie, daar zorgt eigenares Cathy Van Acker voor. Het was haar overgrootmoeder Irma die met de winkel begon. Daarvoor kwam zij dagelijks met een steekkarretje te voet van Heist naar Knokke-Zoute om garnalen te verkopen. Cathy wil geen rommel in de winkel: als de vis niet optimaal van kwaliteit is, dan wordt deze niet opgenomen in het aanbod. De vis ligt op een dienblad in de koeltoog. Ijs komt er niet aan te pas: dat vindt Cathy niet proper en het doet de smaak verwateren. Garnalen zijn een moeilijk product geworden, omdat er veel kleine vissers verdwijnen. Toch probeert Cathy het hele jaar door garnalen aan te bieden. Als er geen Belgische zijn, dan komen de garnalen uit Nederland en zijn ze iets zouter en harder.

*Poissonnerie-Traiteur Irma,
E. Verhaerenlaan 24,
8300 Knokke-Zoute, 050 60 14 13.
Dinsdag en woensdag gesloten.*



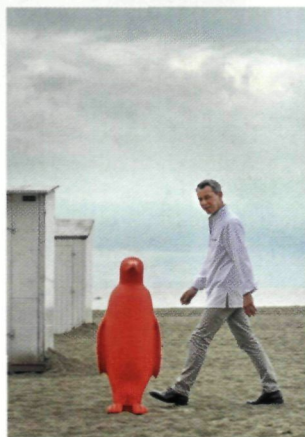
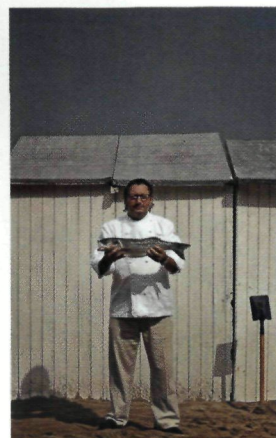
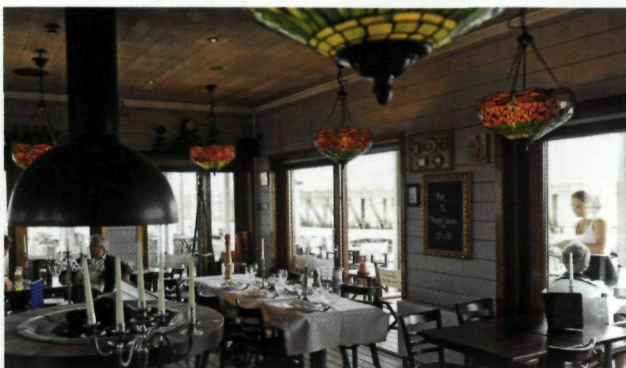
VISHANDEL GAETANE

Voor visliefhebbers is de winkel Gaetane een vertrouwd adres. De grote kracht achter deze vishandel is Wilfried Van Elverdinghe. Hij begon als visser en werd later een gereputeerd vishandelaar. Wilfried kent vis als weinig anderen. Hij stamt uit een oude vissersfamilie en hij kan terugvallen op 47 jaar ervaring. Hij weet als weinig anderen hoe vis het best wordt behandeld, aan boord en op de kade. Het is dan ook niet verwonderlijk dat de toonbank is gevuld met prachtige verse vissen. Of het nu zandschar, tong-schar, roodbaars of rog is: alles ziet eruit alsof het juist is bovengehaald. Wilfried kiest voor garnalen van Nieuwpoortse vissers. De aanvoer is echter onregelmatig en beperkt (vaak niet meer dan 100 kg) en moet worden verdeeld onder de vele gegadigden. Wanneer er geen lokale garnalen beschikbaar zijn, wordt er overgeschakeld op Hollandse.

*Vishandel Gaetane, Kaai 35,
8620 Nieuwpoort, 058 23 70 68.
Woensdag gesloten.*

DE BESTE KUSTADRESSEN

DOOR SOPHIE ALLEGAERT & FOTO'S MICHAEL DEHASPE



Kustchefs in de kijker

16 kustchefs hebben het uitgebreid over hun passie voor garnalen. Ze werden zowat allemaal grootgebracht met onze nationale trots en weten als geen ander wat garnalen zo bijzonder maakt. Nog meer goed nieuws, ze verklappen meteen ook hun favoriete kustadressen.



“De hele zomer garnalen”

*Bartholomeus, Zeedijk 267, 8301 Knokke-Heist, 050 51 75 76,
www.restaurantbartholomeus.be*

Bart Desmidt: “Ik ben de kleinzoon van een visser, al mijn ooms waren vissers en ik kook al negentien jaar met zicht op zee. Ik heb dus altijd al geweten dat onze garnalen wereldklasse zijn. Een zeer mooi en bijzonder lekker product dat kan uitpakken met superveel smaak en structuur. Dan zou je toch gek zijn om niet te kiezen voor garnalen. Logisch dus dat garnalen hier vanaf mei tot oktober op het menu staan. Telkens innoverend verwerkt in andere gerechten. Met garnalen kun je immers alle kanten uit. Wij kopen ze bij beroepsvissers die precies weten waar je de beste garnalengronden vindt.”

Leuk om te doen!

“Het strand, de zee en de polders, hier ben ik opgegroeid en ik vind dit nog steeds een van de mooiste plekken ter wereld. De plaats bij uitstek waar je zowel rust als sfeer kunt vinden.”



“Garnalen, een feestmaaltijd”

*Brasserie Oosterstaketsel, Zeedijk 350, 8370 Blankenberge, 0476 66 49 98,
www.oosterstaketsel.be*

Ann Warrinnier: “In mijn kindertijd stonden garnalen synoniem voor een feestmaaltijd. Op zondag maakte mijn opa garnaalkroketteren en verzamelde de hele familie rond de tafel, op vrijdag, visdag, stond er stevast tomaat-garnaal op het menu met tomaten uit mijn opa’s serre. Mijn oma zat een halve voormiddag garnalen te pellen om daarna mayonaise te maken en met de hand frietjes te snijden. Heerlijk! Nu en dan aten we ook een bruine *stute* met gezouten *beste boter*, garnalen en wat waterkers. Vandaag het gerecht waarop ik tijdens het seizoen overleef. Onze Vlaamse garnalen zijn onontbeerlijk in onze keuken. Soms functioneren ze als basisingrediënt, een andere keer zetten ze de puntjes op de i. De mogelijkheden met garnalen zijn dan ook eindeloos en aan een aantal klassiekers, zoals tomaat-garnaal, garnaalkroketteren en vissoep, wordt niet getornd. De garnalenveldaad begint al bij het aperitief. We serveren vaak gefrituurde garnalen, maar ook verse garnalen bij een frisse Rodenbach of garnalensalades. Garnalen troef!”

Leuk om te doen!

“Vanop ons terras kun je de garnalenvissers de Blankenbergse haven zien binnenvaren. Heb je zin om daarna een glas te drinken tussen Blankenbergse, ga dan eens piepen bij Qvee, op de Leopoldshellings. Je zult er uitbater Kevin ’s morgens garnalen zien pellen. Ook hij maakt, net als wij, zijn garnaalkroketteren zelf.”

“Uren garnalen vangen”

Restaurant Oesterput, Wenduinsesteenweg 16, 8370 Blankenberge, 050 41 10 35, www.oesterput.com

Piet Devriendt: “Ik ben de zoon van een mosselhandelaar, sterker nog, ik ben al de vierde generatie die met mosselen werkt. Onze hele familiegeschiedenis wordt door mosselen en oesters bepaald. Toen mijn overgrootvader, een oesterkweker, in 1897 zijn bedrijf verhuisde naar een gloednieuwe loods vlak bij het Westerstaketsel, kon hij ongetwijfeld niet vermoeden dat ik, zijn achterkleinzoon, hier zowat 100 jaar later een restaurant zou starten. Ik ben altijd al tuk geweest op al wat onze zee verbergt. Als kind kon ik ’s zomers uren met een visnetje langs de vloedlijn lopen, klaar om garnalen te vangen. En telkens als ik er ook echt kon vangen, was ik de koning te rijk. We mogen dan befaamd zijn voor onze

mosselen en oesters, ook heel wat garnalen, de kaviaar van onze Noordzee, passeren hier de revue. We kopen ze ongepeld of handgepeld aan, altijd dagvers en zonder bewaarmiddel. Daarna worden ze bereid volgens de oude familierecepten. Van garnaalkroketter tot tomaat-garnaal, ieder heeft zo zijn eigen geheime formule.”

Leuk om te doen!

“De Picardie (www.restopicardie.be) heeft niet alleen het mooiste kustterras, maar serveert ook een uitstekende sole normande. Uilenspiegel in Wenduine (www.restaurant-uilenspiegel.be) wordt dan weer terecht geroemd voor zijn heerlijke tomaat-garnaal.”



“Garnalenvissers zijn echte jagers”

Restaurant Tijdok, Tijdokstraat 16, 8380 Zeebrugge, 0476 59 65 20, www.tijdok.be

Marianne Pauwaert: “Ik ben geboren in een echte vissersfamilie en dus opgegroeid met garnalen. Mijn vader, grootvader en beide overgrootvaders waren garnalenvissers. Mijn ouders en grootouders groeiden uit tot reders van verschillende vissersschepen die op garnalen visten en vandaag zijn mijn moeder en ik nog altijd actief. We behartigen de belangen van diverse garnalenvissers. Er zijn nog altijd echte garnalenvissers die ’s avonds uitvaren en ’s morgens met hun lading verse garnalen aanmeren. Zij leveren nog altijd de beste garnalen, garnalen die amper een paar uren oud zijn voor ze verkocht worden. Als tiener mocht ik met mijn vader en broer, gewapend met een sleepnet, garnalen kruien op het strand en later ging ik wekelijks mee met hun garnalenschuit. Geen makkelijke opgave. Een garnalenvisser is een echte jager die moet weten waar, wanneer en hoe je die garnalen vangt. Het spreekt voor zich dat er vroeger bij ons thuis minstens tweemaal per week garnalen op het menu stonden. En zo heb ik al op mijn veertiende geleerd hoe je creatief met garnalen kon omspringen. Ik heb onze garnaalkroketter,

gebaseerd op een oud familierecept, verfiend, leerde hoe je met garnalenkoppen een heerlijke bisque kon maken... De garnalen hebben me uiteindelijk gepusht om mijn eigen restaurant te openen. Vandaag kopen we onze garnalen rechtstreeks bij de O.20, een garnalenvanger die aanmeert recht tegenover het restaurant. Deze kotter vaart ’s avonds uit en levert ons ’s morgens kraakverse garnalen, die daarna meteen in huis gepeld worden. Ze zijn vrij van bewaarmiddelen, waardoor we kunnen toveren met hun lekkere, pure smaak.”

Leuk om te doen!

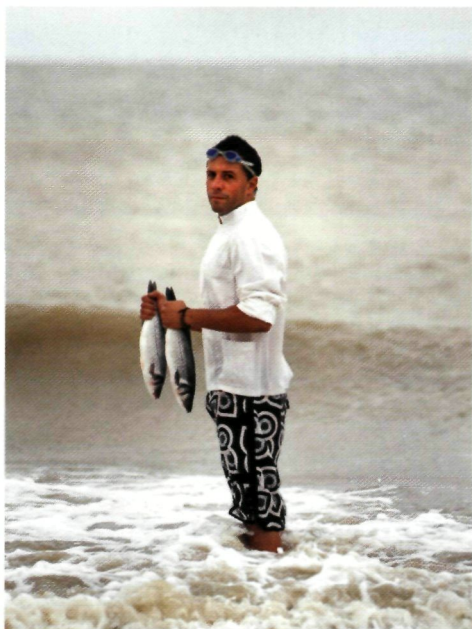
“Al wie Zeebrugge aandoet, moet beslist eens halt houden in ’t Werfje (Werfkaai 29) om er wat verse garnalen te eten bij een Rodenbach of een ander zeemanscafeetje opzoeken en er een garnaalkroketter bestellen. Wie meer wil weten over de geschiedenis van onze visserij, loopt binnen bij Seafront (www.seafront.be) of in Sincfala (www.sincfala.be) in Heist, waar je erachter komt hoe het leven van een visser eruitzag.”





“Puur, zonder veel tierlantijnen”

Toi moi et la mer, Albert I-promenade 68, 8400 Oostende, 0475 28 97 95, www.toimoietlamer.be



Christophe Snaawaert: “Ik ben een rasechte Oostendenaar, dus eet ik al mijn hele leven garnalen. Al van toen ik nog piepklein was. Mijn moeder runde een Oostends volkscafé waar toeristen garnalen kwamen degusteren bij een frisse pint of, liever nog, bij een Rodenbach van het vat. En op mijn eerste stageplaats, Restaurant Richard in Oostende, pelden we met de ganse brigade voor de service startte kilo's van het noordzeegoud. Vandaag houd ik het graag puur natuur, met respect voor het product. Een tomaat-garnaal zoals het hoort dus. Met een gepeld tomaatje dat nog een beetje warm aanvoelt, verse mayonaise, een halfzacht gekookt eitje en een royale portie garnalen. Een oerklassieker die je in ere moet houden. Daarnaast staan er nog polderaardappelen met garnalen en garnaalkroketjes op het menu en onze bouillabaisse heeft een fumet van garnalenkoppen als basis. Ons grijze goud uit de Noordzee kopen we rechtstreeks van het schip bij de familie Bogaert aan de Vistrap. 's Nachts gevangen, 's morgens al in de keuken.”

Leuk om te doen!

“Ik kan me niet voorstellen dat er kustchefs zouden zijn die niet met onze Vlaamse garnalen werken. Je kunt dus overal langs de kust smullen van die lekkernij. En de plek bij uitstek om ze zelf aan te schaffen is en blijft de Vistrap van Oostende.”

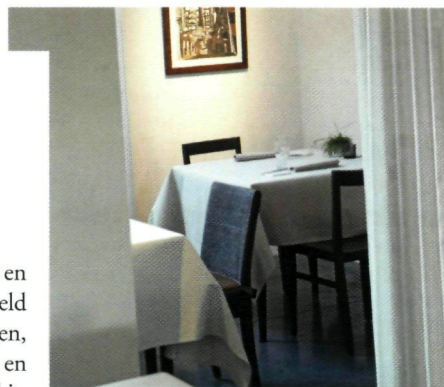
“Weg met garnalenlookalikes”

Mange Tout, Visserskaai 22, 8400 Oostende, 059 50 07 14, www.restaurantmangetout.be

Peter Moyaert: “Al wie aan de kust opgegroeid is, heeft ooit weleens zelf garnalen gevangen en gekookt. Bij mij is dat niet anders. Ik was dus altijd al fan van onze garnalen. Als ze ongepeld zijn tenminste. De voorverpakte en gepelde garnalen die in de warenhuizen gestapeld liggen, vind ik maar niets. Die zouden ‘garnalenlookalikes’ moeten heten. Net zoals je krab en surimi hebt. Wij gaan uiteraard voor ongepelde garnalen en we proberen die ook ongepeld in gerechten te verwerken, want dan bevatten ze nog heel wat meer smaak. Sterker, onlangs zijn we zelfs aan de slag gegaan met de minivisjes die samen met de garnalen gevangen worden. Naamloze visjes van een viertal centimeter groot die normaal terug overboord vliegen. We hebben ze verwerkt tot onze eigen *fish & chips*, gefrituurd en met tartaar, geserveerd in een papieren frietzakje. Het perfecte aperitiefhapje. Je kunt levende garnalen bovendien makkelijk bewaren in een homarium of in wat zeewater dat je in de koelkamer zet. En geef toe, niets zo intrigerend als een glaasje met levende garnalen bij het aperitief.”

Leuk om te doen!

“Wie ze nog niet in actie zag, moet beslist eens naar Oostduinkerke trekken om de garnalenvissers gade te slaan. En wat dacht je van de Garnalenstoet in De Panne? Ook de gratis overzetboot die je in Oostende naar de visveiling brengt is een aanrader!”



“Onze Belgische garnalen zijn onovertroffen”

Bistro Mathilda, Leopold II-laan 1, 8400 Oostende, 059 51 06 70, www.bistromathilda.be

Luk Deklerck: “De liefde voor garnalen is me met de paplepel ingegeven. Al onze vakanties speelden zich af voor onze strandcabine in Bredene, waar mijn vader al snel lid werd van een club garnalenkruisers. De hele zomer werden er garnalen gesleept en dan ter plaatse gekookt en uitgedeeld. Vandaag geniet ik nog altijd van het geritsel van versgekookte garnalen. Wij kopen onze garnalen op de Oostendse Vistrap bij garnalenvisser Luc Bogaert. Hij heeft altijd al duurzaam gevist. Zijn bijvangst beperkt hij tot kleine krabbetjes en die wil hij kwijt door nog duurzamer te vissen. Krabben bijten garnalen immers kapot. Wij pellen onze garnalen zelf. Een werk van lange adem, maar met die garnalenkoppen en -panters kun je overheerlijke fumets maken. Naast de typische garnalensalade en garnaalkrokotten serveren wij ook *tatjespap* met garnalen, aardappelpuree met karnemelk. De Belgische garnalen zijn onovertroffen door hun versheid. Onze Belgische vissers koken de garnalen op het schip in zeewater en ze leveren hun vangst binnen de 24 uur. Hun Nederlandse collega's blijven enkele dagen op zee en brengen ongekookte garnalen aan wal, die dan in grote ateliers gekookt en gepeld worden. Wie Belgisch wil kopen, grijpt dus naar de ongepelde garnalen.”

Leuk om te doen!

“Aan de Vistrap kun je ook zelf kraakverse exemplaren kopen bij de vissersvrouwen, die met de nodige ambiance de garnalen aan de man brengen. Wie zelf op garnalen wil vissen, kan inschepen op de Crangon, een traditionele garnalenschuit (ligplaats aan vuurtoren Lange Nelle) of aan het kruien slaan (www.flanderseventmaker.be).”



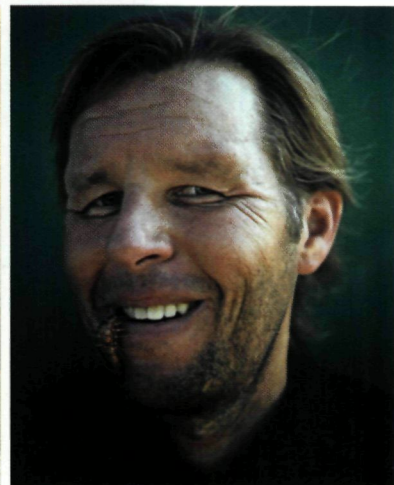
“De parel van de Noordzee”

Kromme Elleboog, Torhoutsesteenweg 11, 8432 Leffinge-Middelkerke, 059 51 55 11, www.kromme-elleboog.be

Johan Desmet: “Er gaat niets boven versgepelde Oostendse garnalen. Het zijn de parels van de Noordzee. Mijn schoonvader rept zich al twaalf jaar elke morgen naar de Vistrap in Oostende om er de vangst van de O.62, de vissersloep van de familie Bogaert, te bewonderen en er meteen een voorraad verse garnalen in te slaan. Thuis worden ze gepeld en verwerkt tot onder meer een eigenzinnige salade van garnalen, een bisque van garnalen met koriander en dragon en polderaardappelen met garnalen en bieslook. Garnalen zijn het beste dat de zee ons te bieden heeft. Bij ons primeert het product, bij voorkeur streekproducten zelfs. En die no-nonsensiestreekproducten koppelen we aan gezelligheid. Daarom noemen we ons ook een eethuis, lekkere producten en gemoedelijkheid staan centraal. Niet te veel poespas dus, wel simpelweg genieten.”

Leuk om te doen!

“De Vistrap in Oostende is een must voor al wie naar de kust trekt. Vlakbij kun je bovendien gratis de overzetboot nemen, een leuk avontuur voor kinderen en gratis vertier.”



“Altijd handgepeld en kraakvers”

Le homard et la moule, Duinenstraat 325, 8450 Bredene, 0475 56 63 39, www.lehomardetlamoule.be

Donald Deschagt: “Ik ben een kind van de zee: mijn vader was visser en ik ben opgegroeid in het restaurant van mijn ouders. Ik wist al heel vroeg dat koken mijn passie zou worden. Mijn eigen restaurant bevindt zich pal tegenover de zee, vlak bij de vismijn. De zee is de rode draad in mijn leven en ik ben dus ook tuk op garnalen, het goud uit die zee. Uiteraard altijd handgepeld en kraakvers. Na een storm staan er hier dus geen garnalen op het menu, want bij storm varen de garnalenvissers niet uit. Alles is boeiend aan de garnalen en je kunt er alle kanten mee uit. Ik heb ze zelfs al levend aangeboden aan mijn klanten en persoonlijk vind ik ze overheerlijk als ze ongepeld gebakken worden. Dan komt hun pure smaak nog meer tot zijn recht. Garnalen kun je bovendien perfect combineren met de vele eetbare planten, bloemen en wieren die in en rond onze duinen en zee groeien. Zo plukken we zeewier op onze golfbrekers en trekken we zeesla op de rotsen van de Oosteroever. En dan is er nog rucola, rucolabloem, duizendblad, muurpeper, postelein, witte posteleinbloem... Kleine extraatjes die we de show laten stelen als garnituur of waarvan we zelfjes maken om een gerecht te begeleiden.”

Leuk om te doen!

“Uiteraard moet je ooit eens de Oostduinkerkse garnalenvissers in actie zien. In Bredene zie ik elke dag amateurgarnalenkruiers richting zee trekken en ik durf weleens met hen meegaan. Ik kan het iedereen aanraden!”



“De beste garnalen komen uit Nieuwpoort”

Hostellerie Le Fox, Walckierstraat 2, 8660 De Panne, 058 41 28 55, www.hotelfox.be

Stephane Buyens: “Ik ben al mijn hele leven een gedreven pleitbezorger van streekproducten. Waarom zou je verder kijken dan je neus lang is, we hebben hier zoveel fantastische producten, daarmee moet je aan de slag gaan. Ik kan absoluut niet begrijpen dat een chef tonijn of scampi op zijn kaart zet als je net zo goed kunt kiezen voor pladijs, rog, kabeljauw, tong en garnalen van bij ons. Geloof me, in onze rijke zeewateren vind je alleen maar goeie vis. Je moet streekproducten in je streek eten en die daar ook laten. Je eet toch ook geen raclette op het strand? Onze garnalen zijn de kaviaar van de Noordzee. De allerbeste garnalen zijn die van Nieuwpoort, daar vind je de beste garnalengrond dankzij de vele scheepswrakken die er verzonken liggen. Wij kopen onze garnalen in Nieuwpoort of via de paardenvissers in Oostduinkerke. En uiteraard koop je garnalen altijd ongepeld. Gepelde exemplaren zijn het overwegen niet waard. Dat pellen is trouwens een leuke regenbezigheid en niet eens moeilijk. Je houdt de kop en staart vast, draait even, blijft de kop vasthouden en trekt dan de staart eraf. Elke stagiair die hier binnenkomt, leert eerst en vooral garnalen pellen, dat is een kusttraditie. Net zoals je aan zee moet genieten van een perfecte garnaalkrokot of een tomaat-garnaal. Met Belgische vleestomaten uiteraard, liefst lelijke, die smaken het best, een lepel verse mayonaise en wat sla. Simpel maar heerlijk.”

Leuk om te doen!

“Aan zee kun je meer proeven dan vis alleen. Je vindt hier bijvoorbeeld ook bijzonder lekkere aardbeien. In Adinkerke, recht tegenover Plopsaland, ontdek je Hoeve Noord Gasthuis (www.noordgasthuis.be), waar de aardbeien in zandgrond geteeld worden. Dat zorgt voor een heel subtiële, speciale smaak.”



“Proeven op het strand”

Huyze Armalot, E. d'Arripelaan 13, 8660 De Panne, 058 62 58 62,
www.huyzearmalot.be

Sandrine Auvray: “Als kind ging ik met mijn papa mee naar zee telkens als hij ging kruien. Terwijl hij bezig was, stond ik urenlang vol bewondering te kijken. En eens het kruien erop zat, mocht ik, tot mijn grote plezier, de garnalen zeven. De kleintjes werden, zoals het hoort, in zee teruggegooid en ook de krabbetjes mochten opnieuw het water in. Daarna werd de vangst gekookt en was het wachten geblazen tot de garnalen voldoende afgekoeld waren om eindelijk, vele uren later, te proeven van al dat vers gevangen lekkers. Een fascinerend schouwspel dat me is blijven intrigeren. Vandaag koop ik onze garnalen in de vismijn van Nieuwpoort en worden ze onder meer gebruikt om onze pladijsfilets, gevuld met geplette aardappels, lente-ui, tomatencompote en peterseliecoulis af te werken. Perfectie zit vaak in de details.”

Leuk om te doen!

“Ben je in de ban van garnalen en de visserij, dan is de Garnalenstoet in Oostduinkerke niet te versmaden en moet je ook zeker eens een bezoekje brengen aan het Nationaal Visserijmuseum in Oostduinkerke (www.navigomuseum.be). Al was het maar omdat mijn papa er met veel enthousiasme gidst!”



“Echte ‘Ostdunkerkse gernoarsoepe’ proef je bij ons”

Wielrijdersrust-Het Dorstige Hart, Dijk 33, 8670 Wulpen, 0474 40 99 69,
www.wielrijdersrust-hetdorstigehart.be

René Van Aeken: “Ik mag gerust zeggen dat onze *Ostdunkerkse gernoarsoepe* befaamd is. Dat kan ook niet anders. Mijn schoonbroer is nog een echte garnalenvisser te paard, waardoor wij aan de slag kunnen met de allerbeste garnalen die je vinden kunt. De grote garnalen mogen de hoofdrol spelen, van de kleine garnalen, te klein om te pellen, worden fumets getrokken, waarop dan verder geborduurd wordt. Onze fameuze soep wordt ter plekke en op de folkloremarkten bij het Nationaal Visserijmuseum in Oostduinkerke, NAVIGO, verkocht. Diezelfde Oostduinkerke garnalen zijn ook de basis voor onze tomaat-garnaal, garnaalkrokotten, omelet met garnalen, garnalencocktail en garnalenhapjes. Daarnaast pakken we ook uit met een bouillabaise van noordzeervis afgewerkt met... inderdaad, garnalen. En al die garnalen passen perfect bij een van onze vele lokale bieren. Van een Wulps Blondje over een Stoere Wulp en een Peerdenvisser tot een Roeschaert, een plaatselijke, behoorlijke sterke elixir. Vraag aan een visser maar eens wat zo'n Roeschaert met je doet...”

Leuk om te doen!

“Installeer je na een bezoek aan het NAVIGO-museum (www.navigomuseum.be) in het bijbehorende Estaminet De Peerdevisscher en noteer in je agenda de vele garnalenfeesten en garnalenstoeten. Wil je de polders eens op een andere manier ontdekken, scheep dan in op de elektroboot Koksijde01, die vlak voor onze deur ligt te blinken.”



“Thuis in de vismijn”

Oh Restaurant, Koninklijke Baan 289, 8670 Sint-Idesbald, 058 52 05 72, www.ohrestaurant.be

Ivan Puystiens: “Ik ben in Nieuwpoort opgegroeid, met als speeltuin de havengeul en het staketsel. De grootvader van een van mijn speelmaatjes was veilingmeester in de Nieuwpoortse vismijn en samen met mijn opa ging ik er wekelijks naartoe. We kenden er alle vissers en waren er thuis. We vingden ook zelf garnalen, mijn grootvader met een groot sleepnet, ik met mijn duwnet van toch anderhalve meter breed. En op zondag stond er tomaat-garnaal op het menu. Met kraakverse zelfgevangen garnalen en tomaatjes uit de tuin. Later verhuisden we naar Oostduinkerke en raakte ik in de ban van de paardenvisserij. Ik begon paarden af te richten, ging ermee in zee, viste op garnalen en leerde hoe ik daarna de garnalen moest koken. Garnalen zijn een delicatessen. Een fragiel diertje dat we met zachtheid moeten behandelen. Met een uitgesproken en toch subtiële smaak. Garnalen worden traditioneel op zee gekookt of zodra ze aan land zijn. Danny Huyghebaert en Philippe Godfroid van de Vlaamse Schelpdier- en Viscoöperatie ontwikkelden samen met de Nieuwpoortse vissers een manier om garnalen levend in onze keukens te leveren. Dit biedt ons als chef de kans om de garnalen verser dan ooit te kunnen aanbieden.”

Leuk om te doen!

“Café Den Zoeten Inval (Nieuwpoortsesteenweg 183, 8670 Koksijde) is een ouderwets volkscafé in de beste traditie. Je geniet er van een pint terwijl je kauwt op wat gedroogde vis. Gerund door de derde generatie garnalenvissers.”



“Garnaalkroketten zijn een must”

Restaurant Seasons, Manitobaplein 5, 8370 Blankenberge, 0471 95 67 74

Dirk Crauwels: “Als kind al ging ik op zee hengelen en ik ben nooit vergeten hoe zo’n visdag altijd op een terrasje in Blankenberge eindigde. De mannen dronken er een welverdiende frisse Rodenbach en samen pelden we onze verse, nog warme garnalen. Daarna ben ik zelf verschillende keren meegevaren om garnalen te slepen en achteraf de vangst te verdelen. Garnalen zijn een rode draad in het leven van vele kustchefs en geen enkele chef die ze niet op de kaart zet. Je zou wel gek moeten zijn. Garnaalkroketten zijn een must. Heel wat toeristen willen aan de kust immers genieten van onze klassiekers. Maar je kunt ook inventief met garnalen omspringen. In onze bisque van noordzeegarnalen verwerken we bijvoorbeeld Blankenbergse Kokketeute, een stevig biertje van hier, en ons lenghaasje met preipuree werken we af met een garnalensjus. Wij kopen onze garnalen in Zeebrugge en als het weer meezit, gaat een vriend des huizes kruien en slaan we een voorraadje bij hem in.”

Leuk om te doen!

“Nieuwpoort, Oostende en Zeebrugge mogen dan de belangrijkste garnalenhavens zijn, ook in Blankenberge varen er dagelijks boten uit. Als je de getijden in het oog houdt, kun je ze opwachten in de haven en misschien wel een portie garnalen op de kop tikken.”

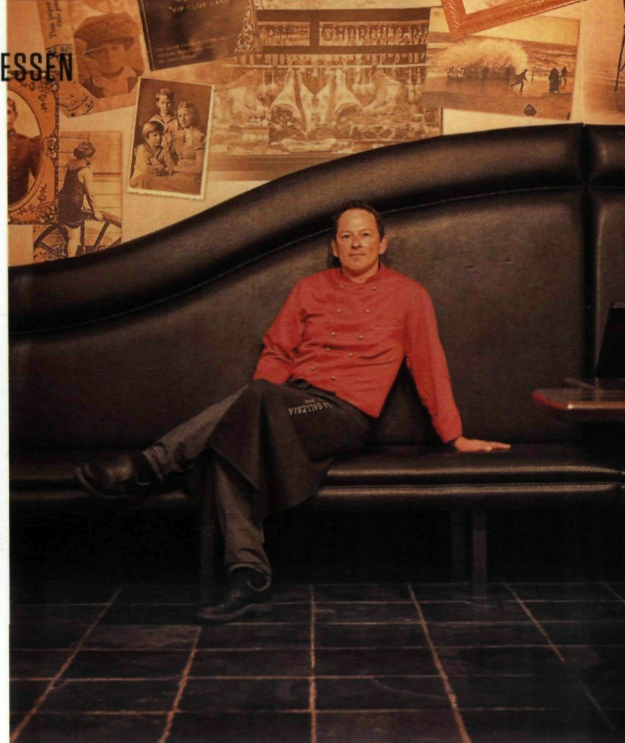
“Ik ben een kind van de Vlaamse polders”

Savarin, Albert I-promenade 75, 8400 Oostende, 059 51 31 71, www.savarin.be

Floris Pancoucke: “Mijn restaurant bevindt zich op 20 meter van de zee, op de Zeedijk van Oostende, en mijn roots liggen in de Vlaamse polders. Logisch dus dat ik oprecht gepassioneerd ben door de natuurlijke rijkdom van de zee. Ik werk zo veel mogelijk met streekproducten. Dat betekent dat we voornamelijk noordzeevis op de kaart zetten. De vis, schaal- en schelpdieren die in Oostende dagelijks aan wal gebracht worden, zijn mijn favoriete ingrediënten. Garnalen vind ik helemaal top en worden het hele jaar door verwerkt in ons menu of in de vele hapjes. Ik combineer ze met hoppescheuten, bloemkool en asperges en ze complementeren ook andere vissoorten, zoals kabeljauw en zeebaars. Ze mogen dan klein zijn, ze hebben een heel eigen, uitgesproken smaak.”

Leuk om te doen!

“Copador (Langestraat 10, 8400 Oostende) is een hip cafeetje waar de locals graag hun pintje drinken. Villa Maritza, net naast Savarin, is dan weer het mooiste gebouw dat je kunt spotten op de Zeedijk. Een geklasseerde belle-epoqueparel uit 1900 die je beslist eens moet bewonderen.”



“Vis koop je aan de Vistrap”

Bistro La Galleria, James Ensor Gaanderij 30-32, 8400 Oostende, 059 70 01 50, www.lagalleriaoostende.be

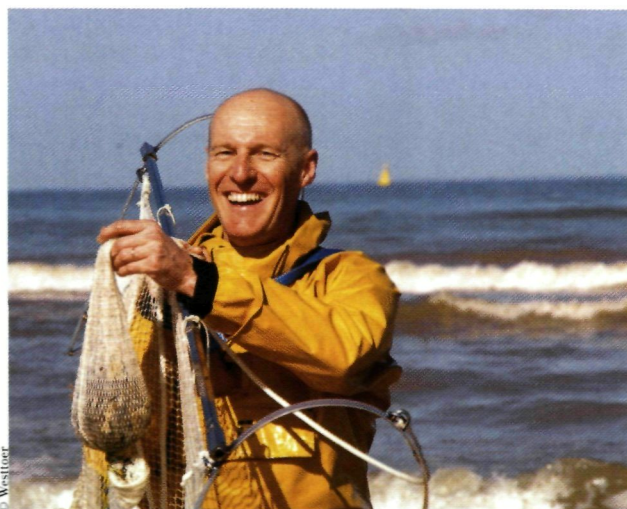
Dominique Bouttelisier: “Als rasechte Oostendenaar ben ik als het ware opgevoed met garnalen. Mijn favoriete gerecht is het *Ostens patatje*, iets wat vandaag ook onze kaart siert. Garnalen staan garant voor een pure smaak en vragen dan ook geen ingewikkelde recepturen. Als je in Oostende woont, dan koop je je vis aan de Vistrap. Punt. Onze garnalen worden opgevisht door Luc met zijn schuit O.62 Dini. Zijn boot noemde hij naar zijn dochter, die de verse garnalen verkoopt aan de Vistrap. Samen doen ze hun uiterste best om ons dagelijks zo veel en zo vers mogelijk te bevoorraden. Omdat wij onze garnalen vers van het schip kopen, zijn er bij storm geen garnalen. We verwerken de garnalen onder meer in onze befaamde garnaalkroketten, in onze Oostendse bouillabaise en ook veel suggesties worden rijkelijk met garnalen bestrooid. Op vrijdag gaan we altijd de streektoer op. Dan serveren we het menu ‘Belle époque op zijn Oostends’ en doe je je te goed aan oude Oostendse streekgerechten. Er wordt gestart met een *aperetiefsje met e smaksje geoffreert van thuis*. Ook de rest van het menu wordt in het Oostends vertaald.”

Leuk om te doen!

“De Oostendse Vistrap is een evenement op zich. Vooral in de vroege uurtjes, wanneer de garnalenvissers hun vangst lossen en aan wal brengen. Zowel voor vroege vogels als notoire nachtraven.”

Chef, we dagen u uit!

Elk goed gerecht start met goede producten. Waarom verder zoeken als je die vlakbij vindt? De Noordzee en de polders zijn de beste leveranciers voor onze kustchefs. Het project 'Lekker aan zee: Chef we dagen u uit!' wil deze regionale producten nog meer laten schitteren op de menukaart van de vele kustrestaurants. Seizoengebondenheid is hierbij van essentieel belang.



Lekker aan zee

De Belgische Kust en polders bezitten heel wat culinaire producten die nergens anders ter wereld te vinden zijn. Denken we aan noordzeegarnalen, groenten en fruit uit de polders, hoevekazen en -boter en allerlei kruiden uit de duinen.

Topchefs dagen uit

Om de kustrestaurants de lokale producten nog beter te leren kennen en respecteren, organiseerde Westtoer het Europese Interreg 2 Zeeën-project 'Lekker aan Zee: Chef we dagen u uit!'. Vier topchefs namen de coaching op zich: Stéphane Buyens (Le Fox, De Panne), Stijn Bauwens (De Kruidenmolen, De Haan), Luc Deklerck (Bistro Mathilda, Oostende) en Dries Cloet (Hotelschool Ter Duinen, Koksijde).

Een inspirerend traject

Het traject ging van start met een inspiratiemoment waarbij de deelnemende zaken – 27 in totaal – ondergedompeld werden in nieuwe trends wat koken, producten en interieur betreft. Er was ook veel aandacht voor originele visgerechten voor kinderen. "Kinderen moeten onze vissen nu leren eten en later ook kopen. We mogen ze nu dus niet fout opvoeden door ze enkel scampi te serveren", aldus chef Stijn Bauwens.

Vervolgens gingen de 27 kustchefs onder begeleiding van de coaches in gesprek over identiteit en profilering, menukaarten en productkennis. Tot slot was er de zeer gesmaakte kookworkshop waarbij de vier

topchefs hun kennis en kunde doorgaven aan de deelnemers. Volgens chef Stéphane Buyens zijn de smaken van onze producten zo lekker en zo puur dat ze vaak geen complexe bereidingen vragen. 'Less is more, keep it simple' is zijn motto. Maar ook voor originele en kwalitatieve variaties op de klassiekers was er de nodige aandacht.

Streekproducten

Natuurlijk moet je niet enkel praten over de producten, je moet ze vooral zien en proeven. Dus werden de vismijnen in Zeebrugge en in Oostende bezocht. Aan de Kust vind je nog de beste viswinkels. Zij kopen hun verse noordzeervis en -garnalen immers rechtstreeks op de veiling. Ook voor de restaurateurs is het uiterst belangrijk om goed te weten welke vissen hier dagelijks vers aangeland worden en wat het beste seizoen is voor elke vissoort. Heel wat minder bekende, maar toch zeer smaakvolle vissoorten werden ter plekke voorgesteld: steenbolk, rode poot, wijting, hondshaai, zeewolf... "De consument kent vooral tong, kabeljauw, lotte en zalm. We proberen om hen ook andere kwalitatieve vissoorten te leren kennen", klinkt het bij de deelnemers.

Ook een bezoek aan de Beauvoordse Walhoeve en de hoppeboerderij 't Hoppecruyt stonden op het programma. Heerlijke kazen en hoppescheuten zijn immers ook lokale lekkernijen om trots op te zijn.

Het grijze goud uit de Noordzee

De grootste trots uit onze Noordzee zijn natuurlijk de garnalen. De deelnemende kustchefs mochten zelf de zee in om het grijze goud uit onze Noordzee te vangen. Na het kruien van de garnalen werden ze ter plaatse gekookt en geproefd. Genieten! Zo vindt ook chef Luc Deklerck, die de liefde voor garnalen met de paplepel ingegeven kreeg. Zijn vader was lid van een club garnalenkruiers. "Wij kopen onze garnalen op de Oostende Vistrap en pellen ze in huis, verser kan niet! De Belgische vissers koken de garnalen op het schip in zeewater en leveren hun vangst binnen de 24 uur, in tegenstelling tot in onze buurlanden." Maar niet enkel in het water, ook in de duinen ontdek je heel wat schitterende producten, zoals de vele kruiden. De chefs leerden dus ook welke kruiden ze zelf kunnen plukken en hoe ze verwerkt kunnen worden.

Aan de Belgische Kust vind je heerlijke producten uit de zee of de polders. Geen betere bestemming dus voor een culinaire ervaring van topkwaliteit.

Ontdek de deelnemende restaurants en bekijk enkele van hun gerechten op www.dekust.be/lekkeraanzee.



Niet voor doetjes, op zee kan
het er heel woelig aan toe gaan.

Vissen bij nacht

“Geen vrouwen aan boord”, zeggen oude vissers bijgelovig. Maar we tarten het lot, trekken onze gummilaarzen, een dikke trui en gele jekker aan en monstere op de O.71 Jacob Kien. Met schipper Maurice, machinist en stuurman Jean-Pierre en Gino, de matroos.

We vertrekken om vier uur 's namiddags, een warme nazomerdag en bijna geen wind, de zee ligt er *stakelambléd* bij. Op de kade hunkert Gino's zoontje, twaalf jaar, om mee te mogen. “Hij wil visser worden, maar mag niet van zijn moeder”, zegt Gino terwijl hij nog eens zwaait. Wanneer Jean-Pierre een paar netten herstelt en Gino de plastic bakken in het ruim zet, ga ik naar de brug, bij Maurice. Hij legt me uit hoe een radar werkt en toont me op zijn computer de visgronden. Om de haverklap wordt hij onderbroken door radiobERICHTEN waar ik geen woord van versta. Ondertussen ‘lopen’ we oostwaarts, we passeren Bredene, en voor de kust van De Haan worden de netten uitgezet. De boomkorren worden

aan weerszijden van het schip buitenboord gebracht. De metalen kabels, de *weiers*, lopen van de lier, en de boomkorren zakken tot tegen het water en glijden er dan in. De mond van het net schept eerst wat schuim en duikt dan zachtjes het water in, het net achter zich aan. We varen drie *mieltjes* en een half, vier *mieltjes*, links en rechts van de boot rollen de boels over de zeebodem. Na een uur, anderhalf uur worden de netten opgehaald, Jean-Pierre en Gino trekken met een haak de *kúls* binnen en slaan met een hamer de sloten open. De vangst glijdt in de glimmende kuip.

“Een flauwe vangst”, mopperen de mannen. Bovendien zit er heel wat plastic afval tussen, een kapotte *bidon*, een zak van de Aldi, een bekertje. En ook een hele collectie visjes, zeesterren en krabbetjes. “Het is *dérlik*”, broemt Maurice, die zijn schip op

automatiek heeft gezet om even te komen kijken. Meteen worden de onderkanten van de twee *kúls* weer dichtgemaakt, want de korren moeten weer *weggezet* worden. Terwijl de netten over de grond slepen, gaat de aandacht naar de garnalen. Ze gaan door de *wasser*, waar de te kleine garnalen en de kleine visjes uit de massa worden gezeefd en weer in zee spoelen. Ondertussen kookt het water in de ketel, Jean-Pierre voegt een paar scheppen zout toe en giet een eerste mand garnalen in het dampende sop. Het ruikt naar warme zee. Lang hoeven de garnalen niet te koken. Zodra ze omhoog komen, worden ze uit de ketel gehaald, meteen afgekoeld in koud water en op een houten tafel uitgegoten. En dan help ik de garnalen te lezen. Wel eerst even proeven. Ik pel er eentje en laat me verrassen door de smaak van dat garnaaltje, recht uit zee geplukt, pas



gekoekt. Daarna ga ik samen met Gino aan de slag: alles wat geen garnaal is, moet eruit. Krabbetjes, sterren en ook die kleine, harde, lelijke harnasvisjes, *oede vintjes*. Er zitten ook wat krabbenpootjes in. Ik kan het niet laten om er een paar uit te zuigen. Gino is vooral belust op de kleine sneeuw witte inktvisjes. Dat vindt hij dan weer het einde.

De vangst, die al meteen na het koken met koud water werd gekoeld, wordt nu in plastic zakken van een kilo of twaalf geborgen en in het gekoelde ruim gezet met flink wat ijs erbovenop. "De koudeketen start hier", zegt Gino. "Het is ideaal als de *gérmoars* continu onder de 4 graden blijven. Tegen het bederven." Daarna is het weer wachten tot ze de korre bovenhalen. Gino gaat wat voetbal kijken en foertert dat hij "die goal heeft gemist", Jean-Pierre maakt spaghetti klaar en Maurice staat op zijn brug, druk in de weer met zijn gsm. Ik blijf buiten genieten van de prachtige avond en de zee en verbaas me over mijn kompanen, die zich na het vissen meteen naar binnen

Wanneer de korre is binnengehaald en er weer niet veel inzit, beslist Maurice om een andere visgrond op te zoeken.

reppen. En roken, rôken! De ene sigaret na de andere. "Te veel...", geeft Gino toe. "Minstens een pakje per dag. Ik zou nochtans niet mogen, vorig jaar heb ik iets aan mijn tikker gehad!" Ik ga nog even op de brug kijken bij Maurice, vraag of hij zich niet verveelt, zo de hele tijd alleen voor zich uit zitten staren. "Ik ben dat gewend," zegt hij, "maar het begint wel te wegen. Vijf nachten na elkaar, meestal maar een uur of drie slapen. Ik word zestig, maar stoppen doe ik niet, ik zou niet weten wat te doen aan land!" Jean-Pierre, die er is komen bijstaan, beaamt dat het zwaar is. "Zou je

nog herbeginnen?", vraag ik. "Ja, maar ik zou ervoor zorgen dat ik nog iets anders kon. Als je jong bent, gaat dat, maar als je wat ouder wordt, wordt het lastig. Stel dat ik wil stoppen en een andere job wil, dat lukt niet. Voor ons is er bijna geen werk aan land. De jongens die nu een maritieme opleiding volgen, kunnen ook elders terecht, maar met ons oude diploma van de visserijschool kun je niets anders doen dan *visscherie*. Vroeger waren we *content* omdat we veel verdienden, nu verdienen we niet meer dan een ander, terwijl we dubbel zo hard moeten werken en dubbel zoveel uren moeten kloppen!"

Wanneer de korre is binnengehaald en er weer niet veel inzit, beslist Maurice om een andere visgrond op te zoeken. Het is ondertussen elf uur, ik eet mijn boterhammen op en drink een paar slokken cola, niet meer, want oude vissers beweren dat je zo zeeziekte kunt voorkomen. Terwijl we *full speed* van beoosten Oostende naar bewesten Oostende varen, steekt er een briesje op en het schip gaat op en neer.



Wat geen garnaal is,
vliegt terug de zee in.



Op koers naar goede garnaalgronden.

Ineens begin ik me wat ellendig te voelen. “Je moet er niet op *peizen*,” zegt Gino, “leg je een beetje in een kooitje beneden.” Dat is geen optie, het wordt net erger wanneer ik in ‘t *logies* binnenga. De rook van de sigaretten is er ondraaglijk en de mazoutgeur van de machinekamer doet mijn maag keren. Buiten blijven is de boodschap. “Nog zoveel uur”, tel ik, een beetje bang, niet wetend of het nog erger wordt. Ik denk terug aan de vissersverhalen over hun eerste reizen. En dat ze, ongeacht hoe ziek ze waren, toch moesten blijven werken. “Ze hadden geen compassie met die *joengetjes*...” Ik loop naar achteren, waar een hoop netten liggen. Ik zet me neer, leg me, rol me in een bolletje en na wat *gewrikkel* om het touwwerk naar mijn

lijf te plooiën, voelt het zelfs nog enigszins comfortabel. Ik luister naar het geluid van de motor en soes een beetje weg.

Bij het volgende *sleeptje* is de wind gaan liggen. Wind, wat zeg ik? Dit was niet meer dan een briesje, amper een zuchtje. Deze mannen zijn windkracht vijf en zes gewoon. Alleen als het stormt, varen ze niet uit. Het is lastiger dan ik dacht, zo’n nacht op zee en ik merk dat de mannen, nu er al wat klaarte in de lucht komt, ook doodop zijn. Toch kan er af en toe nog een zottigheidje af. “Of ik eens moet *rieken* aan zo’n rotte zee-egel?”, vraagt Jean-Pierre terwijl hij het ding onder mijn neus duwt. Om me meteen daarna op allerlei vissen te wijzen. “Dat is

horsmakreel en dat is een babypladijs – die stippen zijn nog niet oranje, zie je dat? – en dat kleine witje met rood is een koningsvisje en dat is een heremietkreeftje, dat moet altijd een grotere schelp zoeken, naarmate het groeit...” Veel garnalen hebben we niet mee. De reder kijkt zelfs wat sip als de vangst uit het schip wordt gehesen. “Dat krijg je als je een vrouw aan boord hebt”, verzucht de schipper. En als we wat later bij Sjaaki en Nicky in de Kantine een koffie drinken, zegt Willy Verluys, de reder van het schip: “*Ge zijt een malfiet!*” Een ongeluksbrenger. Maar al hebben ze geen grote vangst, toch krijg ik een kilootje garnalen mee, een zakje vol zee. ■

A high-contrast, black and white close-up portrait of a man, Frederik Deceuninck. He is looking slightly to the left of the camera with a serious expression. The lighting is dramatic, with deep shadows on the right side of his face and forehead, and highlights on the left side of his face and hair. The background is dark and out of focus.

DE KEUKENGEHEIMEN VAN... SEL GRIS

DOOR PIETER VAN DOVEREN & FOTO'S KRIS VLEGELS

Frederik Deceuninck

**„Garnalen zijn het goud
van onze kust.”**





Sel Gris is uitgegroeid tot een onbetwiste topper aan de Belgische kust.

Restaurant Sel Gris ligt op het einde van de Zeedijk van Duinbergen, op een boogschuit van het laatste plukje duinen. Vanuit de eetzaal kijkt men uit over het strand en de zee. Eigenaar en chef-kok Frederik Deceuninck was twee jaar chef de partie in de Karmeliet en drie jaar souschef in het kustrestaurant Jardin Tropical. Door hard te werken en zijn talent ontpopte hij zich tot een van de topchefs uit onze kuststreek. Frederik Deceuninck: "Ik ben geboren in Brugge. Toen ik tijdens het weekend in Jardin Tropical werkte, begon ik te dromen over een eigen zaak aan de kust. Ik ben nu zeven jaar zelfstandig en ik heb er nooit spijt van gehad dat ik mij hier in Duinbergen heb gevestigd. Vis speelt een hoofdrol in mijn keuken en hier zit ik dicht bij de bron. Ik

ben met garnalen opgegroeid, omdat ik een oom had die op garnalen ging vissen. Hij korde zelf met een sleepnet. Er waren dus altijd verse garnalen in huis. En mijn mama pelde ze zelf. Vanaf mijn zesde deed ik enthousiast mee. Als kok heb ik veel respect voor garnalen. In De Karmeliet bij Geert Van Hecke bracht ik heel wat versgepelde garnalen in bereidingen. Het is een fantastisch product met een uitgesproken, delicate smaak. Je treft ze enkel aan in de Noordzee en niet in Spanje of Italië. Garnalen zijn het goud van onze kust en daar moeten wij trots op zijn. Van de koppen en pantsers trek ik bouillon, waaruit ik soepen en sausen afleid. Of ik maal gedroogde pantsers tot poeder om er kroepoek van te maken. Je kunt ze, zoals Ron Blauw doet, in hun geheel frituren en serveren in een puntzak. Of ze, zoals René Redzepi van

Noma, levend serveren. Persoonlijk ben ik geen fan van het eten van levende garnalen. Versgekookte, handgepelde garnalen komen koud of lauw het best tot hun recht. Wanneer je grijze garnalen opwarmt, verliezen ze veel van hun waarde: ze worden niet alleen taai en droog, maar smaken ook minder fijn. Versgekookte, handgepelde garnalen vormen een goede combinatie met de grondsmaaken van aardappel, aardpeer en knolselder of klassiek, met tomaat, asperges en een eitje. Garnalen zijn ook lekker met guacamole."

Restaurant Sel Gris: Zeedijk 314, 8301 Duinbergen (Knokke-Heist), 050 51 49 37, www.restaurantselgris.be. Woensdag en donderdag gesloten.

Klassiek Garnaalkroketteren

Voor 4: 120 g handgepelde garnalen, 300 g garnalenbouillon, 50 g boter, 60 g bloem, 10 g Parmezaanse kaas, 4 g gelatine, bloem, eiwit, paneermeel, citroen, peterselie, olie, cayennepeper, zout

Smelt de boter en voeg de bloem toe, zet 12 minuten in een oven van 180 °C. Voeg de warme garnalenbouillon toe en kook op. Kruid met zout en cayennepeper, voeg parmezaan toe en, op het laatst, de gepelde garnalen en de voorgeweekte gelatine. • Giet in een met olie ingesmeerde doos en laat afkoelen. • Portioneer en rol in bloem, eiwit en paneermeel. Frituur en serveer met citroen en gefruite peterselie.



GARNAALKROKETTEN VERSIE SEL GRIS

Voor 4: 400 g ossenwit, 400 g garnalenbouillon, 250 g handgepelde garnalen, 100 g citroensap, wat extra citroensap als smaakmaker, 1 g agaragar, 1 g gelatine, bloem, fijne panko, eiwit, blanke roux, cognac, platte peterselie, zure room, peper, zout

Kook het citroensap op met de agaragar en voeg de voorgeweekte gelatine toe. Laat opstijven in de koelkast. • Frituur de platte peterselie. • Klop de zure room stijf en doe die in een spuitzak. • Maak van het ossenwit 4 gelijke rollen en laat opstijven in de koelkast. Paneer ze met bloem, eiwit en fijne panko. Frituur totdat ze goudbruin zijn en snijd dan de zijanten open zodat het overige ossenwit eruit kan lopen. Frituur nogmaals tot ze helemaal krokant zijn en snijd dan in drieën. • Kook de garnalenbouillon op en bind met roux, laat goed doorkoken en breng op smaak met wat citroensap, cognac, peper en zout en voeg als laatste 200 g garnalen toe. • Maak een bord op met blokken citroengelei en punten zure room. Vul de krokante broodringen met de garnalenmassa en garneer met platte peterselie en gepelde garnalen.



Klassiek Garnalencocktail

Voor 4: 300 g handgepelde garnalen, 4 stuks little gem (sucrine), 4 kwarteleieren, ½ komkommer, 8 kerstomaten, 100 g zelfgemaakte mayonaise, 25 g ketchup, 1 citroen, whisky, tabasco, olijfolie, azijn, peper, zout

Kook de kwarteleitjes 1 minuut en pel ze. • Snijd de komkommer en marineer kort met wat olijfolie, azijn, peper en zout. • Ontvel de kerstomaten en snijd in tweeën. • Meng de mayonaise met de ketchup, whisky, tabasco, peper en zout. • Schik de gewassen little gem in een glas, voeg garnalen toe en schep er een klein beetje cocktailsaus op. Werk af met gemarineerde komkommer, partjes citroen, tomaat en 2 halve kwarteleitjes.



GARNALENCOCKTAIL, GUACAMOLE, ZOETZURE KOMKOMMER, TORTILLA VERSIE SEL GRIS

Voor 4: 300 g handgepelde garnalen

Guacamole: 2 avocado's, 1 tomaat, ½ sjalotje, ¼ bosje koriander, limoensap, cayennepeper, zout

Tortillachips: 250 g maïsmeel, 20 g zout, 5 g paprikapoeder, 200 g warm water

Zoetzure komkommer en espuma van komkommer: 500 g komkommer, 200 g room, 3 blaadjes gelatine, zachte azijn, suiker, peper, zout

Guacamole: Snijd de avocado's in tweeën, verwijder de pit en haal met een lepel het vruchtvlees uit de schil. Prak fijn met een vork. • Emondeer de tomaat (dompel in kokend water, verfris en verwijder het vel) en snijd in blokjes. • Hak het sjalotje en de koriander. • Voeg alles aan de avocado toe en meng. Breng op smaak met limoensap, zout en cayennepeper.

Tortillachips: Meng het maïsmeel met het zout en paprikapoeder, giet er het warme water op, kneed tot een bal deeg en laat rusten. • Rol het deeg zo dun mogelijk uit en snijd driehoekjes. Frituur ze en leg ze op een servet. Bestrooi met zout.

Zoetzure komkommer en espuma van komkommer: Schil de komkommer en snijd het vruchtvlees in dunne plakken op de snijmachine. Rol een twaalfstal plakken op. Snijd de rest van de plakken in brunoise en marineer zoetzuur met zachte azijn en suiker naar smaak.

Espuma van komkommer: Pureer de afsnijdsels en de schillen van de komkommer en duw met een houten lepel door een fijne zeef. • Warm de room op en los de voorgeweekte gelatine erin op. • Meng de room met de gepureerde komkommer en kruid met peper en zout. Laat afkoelen. • Doe het mengsel in een slagroomsput, zet die met 2 gaspatronen onder druk en schud goed voor gebruik.

Afwerking: Bouw op als een garnalencocktail: guacamole, garnaaltjes, zoetzure komkommer, tortillachips en dotjes opgespoten espuma.



Klassiek Garnalenbisque

Voor 4: 500 g garnalenkoppen, 20 g tomatenpuree, 100 g witte wijn, 1 l visbouillon, 50 g cognac, 200 g room, 50 g boter, 200 g handgepelde garnalen, 1 sjalot, 1 wortel, 2 tomaten, tijm, paprikapoeder, citroenschil, peper, zout

Bak de garnalenkoppen in boter en voeg de gehakte sjalot, tijm, tomatenpuree, wortel, citroenschil en paprikapoeder toe. Blus met witte wijn en visbouillon. Laat alles opkoken, schuim af en laat 20-30 minuten trekken. Kook voor 1/3 in en voeg de room toe. Kruid met peper en zout en voeg op het laatste moment de cognac toe. • Serveer met gepelde garnalen en blokjes tomaat.



GARNALENBISQUE VERSIE SEL GRIS CAPPUCCINO VAN GARNALEN, WONTONGARNALEN EN ZOETZURE ZEEWIERSALADE

Voor 4:

Cappuccino van garnalen: 500 g garnalenkoppen, 100 g witte wijn, 300 g visbouillon, 300 g kippenbouillon, 100 g gepelde tomaten uit blik, 1 sjalot, 1 tomaat, 10 g verse gember, 75 g prei, 1 wortel, 1 teen knoflook, 1 stuk citroengras, 1 limoenblad, olijfolie, gembersiroop, citroensap, cayennepeper, zout

Wontongarnalen: 75 g handgepelde garnalen, 50 g tofu, 8 wontonvellen van 10 x 10 cm, 1 ei, een scheutje room, citroensap, peper, zout

Zeewiersalade: 25 g gedroogd zeewier, 15 g zoete chilisaus, 5 g vissaus, ½ limoen

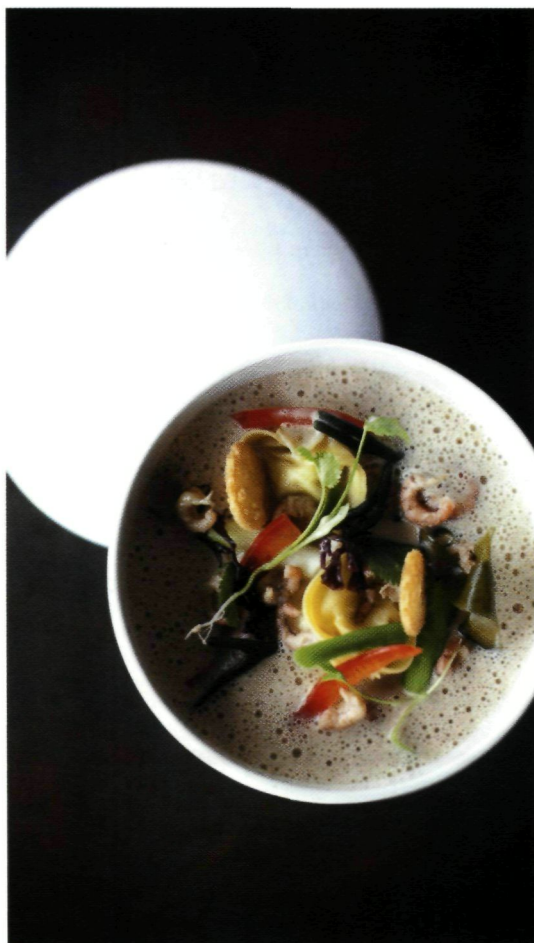
Voor de afwerking: 75 g handgepelde garnalen, koriander

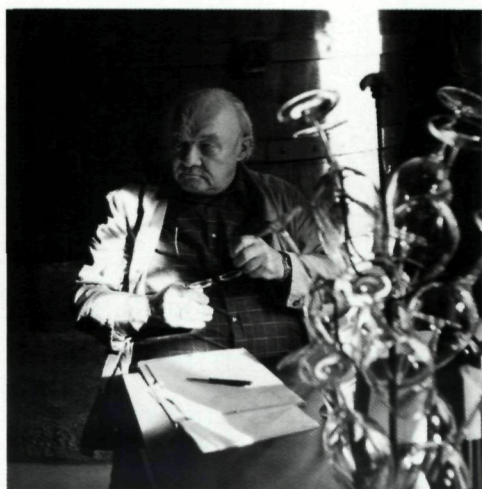
Cappuccino van garnalen: Bak de koppen aan in olijfolie met de fijngesneden sjalot, tomaat, gember, prei, wortel, knoflook, citroengras en het limoenblad. Blus met witte wijn, vis- en kippenbouillon en breng aan de kook. Schuim af en laat 20 minuten trekken. • Zeef en kook voor de helft in. • Voeg de gepelde tomaten toe en mix. • Breng op smaak met gembersiroop, citroensap, cayennepeper en zout.

Wontongarnalen: Cutter de garnalen en voeg een beetje eiwit, room, tofu, peper en zout toe. • Maak de wontons met de vellen en de vulling. • Kook de wontons 2 à 3 minuten in gezouten water.

Zeewiersalade: Week het gedroogde zeewier in koud water en marineer met de zoete chilisaus, limoen en vissaus.

Afwerking: Serveer de soep met wontons en de zeewiersalade en versier met koriander en garnalen.





© Michel Vaerwijck

Wijn bij vis en schaal- en schelpdieren

Voor wijn die past bij producten uit de zee, moeten we gaan zoeken bij een groep droge wijnen, gemaakt van druivensoorten die op zich zeer expressief zijn.

Het zijn 'druivige' wijnen, zoals die van chenin, sauvignon, pinot blanc, vermentino, picpoul, muscat, riesling, melon en dergelijke. In optimale versie zijn ze spitant, levendig en karaktervol. Ze kunnen passen bij het grote arsenaal van de lichte, moderne keuken met oesters, gestoomde vis en fijn, gebakken wit vlees.

Anders dan in Frankrijk, treft men in meer mediterrane landen, zoals Italië, iets meer wijnen van deze groep, omdat ze beter bij de lokale lichte keuken passen: arneis, soave, cortese, frascati, orvieto.

Voor wijn die past bij producten uit de zee, moeten we gaan zoeken bij een groep droge wijnen, gemaakt van druivensoorten die op zich zeer expressief zijn.

Witte rhônewijnen

Spontaan associëren we de Rhône met rode wijn, vooral wegens de reputatie van châteauneuf-du-pape. Toch werd er van oudsher ook veel witte wijn gemaakt, maar hij is pas de laatste jaren van voldoende kwaliteit om ook geëxporteerd te worden. Zo komt het dat de witte druivensoorten nog relatief onbekend zijn.

In de **noordelijke Rhône** werkt men voor witte wijn, binnen de AOC-regels, vrijelijk met roussanne en marsanne. Roussanne rijpt laat, wat in warme streken geen echt nadeel is, maar door de onwaarschijnlijk lage opbrengst is de soort niet geliefd bij de wijnboeren en kwam ze in de verdrukking. Er wordt nu veel meer marsanne aangeplant, een stoere, ziektebestendige maar vooral erg ruim renderende wijnstok. Er komen lichte wijnen van, zonder het fijne, indringende en subtiële boeket van roussannewijn.

De noordelijke appellation crozes-hermitage (1200 ha) wordt grotendeels gemaakt van marsanne. Het is een typische appellation die destijds 'uitgedijd' is. In het begin betrof ze alleen de gemeente Crozes, maar in 1952, toen de vruchtensector in de Rhônevallei in volle crisis kwam, heeft men de AOC uitgebreid naar elf omliggende gemeenten. Met als gevolg vrij lichte en zelfs middelmatige wijnen.

In de **zuidelijke Rhône** worden witte wijnen, net als de rode, van meerdere druivensoorten gemaakt, omdat het warmere klimaat en de snelle rijping die daaruit voortvloeit anders te eenvoudige wijnen zou genereren. De witte zuidelijke côtes du Rhône wordt gemaakt van clairette, bourboulenc en grenache blanc. Clairette vinden we zowat overal in Zuid-Frankrijk. De druif geeft redelijke rendementen, maar is zeer gevoelig voor rot, wegens de dunne schil. De wijn ervan oxideert bovendien erg makkelijk en wordt dan ook veel gebruikt voor de vermoutproductie. Bourboulenc is niet veel beter, in een samenstelling met andere stoksoorten kan ze wel voor wat tonus zorgen. Grenache blanc is stevig en

goed bestand tegen de mistralwinden, de wijn ervan is een typische 'onderbouw wijn'.

Nog een zuiderse witte wijn is de côtes du Lubéron, een pas in 1988 erkende AOC ten oosten van Avignon. De 36 gemeenten die de naam mogen voeren, liggen in het departement Vaucluse, waardoor ze gewoonlijk bij de Côtes du Rhône worden gerekend. De druivensoorten en de wijnen zijn trouwens met deze van de zuidelijke Rhône te vergelijken. De witte (een vijfde van de productie) hebben er een zekere reputatie en 85 procent ervan wordt in coöperatief verband geproduceerd. De wijn is gemaakt van clairette en grenache blanc met wat ugni blanc erbij. Deze laatste is niets anders dan de in Italië bekende trebbiano, die wat frisse zuurheid zou moeten brengen.

Bourgogne

Aligoté is een witte druivensoort waarvan de wijn gewoonlijk onder de naam 'bourgogne aligoté' op de markt komt. Aligoté wordt overal beschreven als een simpele druivensoort die, in het beste geval, frisse, lichtzure, jong te drinken wijntjes kan opleveren. Ze wordt beschouwd als een soort tweede optie: regelmatig dan chardonnay, dat wel, maar hoger in zuurheid en tevreden met minder gunstig georiënteerde en minder goed gelegen percelen.

We verwachten dus van droge aligoté een zekere tafelstevigheid, een zekere structuur met wat onderbouw en fruit, smaakexpressie

en ook wat karakter, zodat hij past bij 'alles van de zee'.

Chardonnay is misschien wel de meest 'versatiele' (lokaal aanpasbare) druivensoort ter wereld. Men vindt ze haast overal: in Californië, Chili, Australië, Italië, Languedoc, zelfs in Spanje en natuurlijk in homeland Bourgogne. De situatie in Bourgogne staat model voor de rest van de wereld.

In het noorden van Bourgogne (denk chablis) is de wijn van chardonnay getekend door friszure levendigheid en past daarmee perfect bij verse visproducten, zoals platte (niet zoute) oesters en Japanse rauwkost. In het zuiden van Bourgogne (denk pouilly-fuissé) komt er meer terroir-expressie in de wijn, met veel, soms wat brutaal karakter tot gevolg. Hierdoor past de wijn bij gerechten als geroosterde kreeft. Blind geproefd, vooral als de glazen zwart zijn, neemt men hem haast altijd voor stevige rode. In het gebied tussenin, waar men graag spreekt van '*le plus grand vin blanc sec du monde*' (denk aan meursault of chassagne-montrachet), komt glorieuze expressie van levendigheid en karakter samen. Meteen het rijk van de grote visschotels zoals tarbot of kabeljauw uit de oven met fijne olijfolie of luchtig geklopte mousseline. Het is de reputatie van dit type grandioze chardonnay die wereldwijd aanleiding gaf tot kopieergedrag, van Gaja (Italië) tot Beringer (Napa Valley). Maar de versatiliteit van chardonnay maakt wel dat de wijn zo gekozen kan worden dat hij past bij meer dan de eerste helft van de maaltijd: hij kan van aperitiefhapjes tot visgerechten en zelfs bij het vishoofdgerecht. En ook bij variaties ervan: bij meerdere soorten hapjes, zoals versgepelde garnalen en gerookte paling, bij meerdere soorten voorgerechten, van koude verse vis tot maatjes, en bij meerdere soorten hoofdgerechten, van tarbot tot gebakken pladijs.

In de streek van Mâcon, een stadje ten noorden van het Beaujolaisgebied in het zuiden van de Bourgognestreek, verliest



chardonnay wat van zijn frisheid, maar wint aan karakter. Het gevaar is dat de wijnen wat zwaar en ongenueanceerd worden. Het klimaat is weliswaar gematigd, maar ook heel onzeker. Dikwijls is de maand februari extreem koud en augustus drukkend warm. Dat maakt dat de oriëntatie, de hoogte en de bodem van de wijngaarden veel belangrijker zijn dan elders. De onbetwistbare leider van het gebied, Jean-Jacques Vincent van Château de Fuissé, maakt uiterst karaktervolle wijnen die toch niet vervelen. Het zijn de enige wijnen die perfect passen bij geroosterde kreeft zonder te verdwijnen. "Als men mijn wijn drinkt met de ogen gesloten, neemt iedereen hem voor rood", aldus de oude vader Vincent.

Elzaswijnen

De laatste jaren propageert men in de Elzas sterk de kwaliteitsdruiven, de zogenaamde 'edele' soorten: riesling, pinot gris, gewürztraminer, muscat en pinot noir. In 1918 waren ze samen maar goed voor 10 procent van de aanplant, nu voor 80 procent, en voor 60 procent van de productie. Vandaag wordt meer dan 800.000 hectoliter 'edele' wijn gemaakt en

daarnaast toch nog 500.000 hectoliter van 'mindere' druivensoorten als sylvaner en pinot blanc.

Samen met de welvaart is de productie gestaag gestegen: het voorbije decennium daalde ze nooit nog onder 1 miljoen hectoliter, terwijl dat voordien heel uitzonderlijk was. De stijging is te danken aan de aangroei van de wijngaardoppervlakte (150 ha per jaar) eerder dan aan de toch al vrij indrukwekkende rendementen van gemiddeld 100 hectoliter per hectare.

Verschillende elzaswijnen zijn geschikt voor bij producten uit de zee.

Edelzwicker is een speciaal geval. Het is geen druif, maar een assemblage van edele druivensoorten die elk afzonderlijk binnen de AOC-regels vallen. Nu nog altijd komt 2,4 procent van de totale wijnproductie van wijngaarden waar de verschillende soorten kriskras door elkaar staan. Dikwijls kiest men eerder voor een merknaam en vermijdt men de term edelzwicker, die ten onrechte een negatieve bijklank heeft. De kwaliteit van wat als edelzwicker in het glas komt, is afhankelijk van het vakmanschap van de wijnmaker.

Sylvaner is een druivensoort die afkomstig zou zijn van Transsylvanië in Roemenië. Er komen grote rendementen van, ze kan goed tegen vocht en geeft veel verfrissend zuur. De wijn heeft de reputatie van goede dorstlesser. Grote wijnheren zoals Hugel kijken erop neer.

Pinot-blancwijn is gewoonlijk een mengeling van de eigenlijke pinot blanc en auxerrois. De wijnen zijn eerder soepel dan friszuur en kunnen bijzonder smakelijk zijn. De pinot blanc van Trimbach en ook deze van Faller zijn revelaties in hun soort.

Riesling is de koningin van de elzasdruiven. Ze wordt het meest door de bodemorigine getekend: licht mineraal op steenbodems en wat zwaarder op klei of leem. De wijn is elegant en verfijnd van smaak en door de lange rijpingsperiode heel complex. Riesling is de droge wijn die het best veroudert. In de Elzas wordt naar Franse traditie wijn gemaakt voor aan tafel. De riesling is er dus droog en vrij alcoholisch (meer dan 12 graden).

Het harde hout van de wijnstok en de late knopzetting in het seizoen maken de druif

geschikt voor noordelijke wijngaarden, waar een trage rijping kan zorgen voor frisheid en aroma.

Witte bordeaux

Kleine witte bordeaux. In tegenstelling tot witte bourgogne, die van één enkele druivensoort, chardonnay, gemaakt wordt, is witte bordeaux in principe een multi-cépageswijn. De kans dat je met een blend van meerdere druivensoorten een goede wijn treft, is groter dan bij wijnen van één enkele soort, maar bij deze laatste is de kans op excellentie dan weer groter. Witte bourgogne kan, als alles meevalt (wijnmaker, wijngaard en *millésime*) ontroerend groot zijn. Entre-deux-mers met zijn trio *sémillon*, *sauvignon* en *muscadelle*, is in de meest optimale

omstandigheden gewoon goed zonder meer. Een goede solist, vocaal of instrumentaal, heeft altijd iets briljants, een goed gedisciplineerd koor blijft altijd samenzang, heeft iets van het goede gemiddelde. Het mogelijke kwaliteitsverschil tussen vintage port en ruby, en tussen vintage champagne en *brut sans année* is van dezelfde orde. Met kleine witte bordeaux moet men dus geen grootsheid verwachten.

Veel gewone bordeaux blanc is uit het duo *sauvignon-sémillon* samengesteld, zonder de muskaattoets van *muscadelle*, ook de *graves* en de luxueuzere *pessac-léognan*.

Entre-deux-mers. De gemiddelde aanplant is 60 procent *sémillon*, 20 procent *sauvignon* en 10 procent *muscadelle*, de

rest bestaat uit wat historische restjes van *ugni blanc* en *colombard*. *Sémillon* is een wat neutrale druivensoort die echter in gematigde streken een zekere complexiteit kan ontwikkelen en zeer goed het eiken vat verdraagt. De neus van *sémillon* is echter nogal discreet en daarom wordt ze gemengd met *sauvignon* en *muscadelle*. *Sauvignon* staat voor een bouquet met tintelende frisheid, *muscadelle* zou wat discreet aroma van muscat moeten geven.

Toch heeft *entre-deux-mers* bij ons ook nu nog een imago-probleem: hij eindigt nogal gemakkelijk in de mosselpot. We weten nog niet goed dat moderne *entre-deux-mers* door zijn brede multi-cépagesmaakonderbouw uiterst geschikt is als begeleider van de moderne, elegante keuken. Vooral het arsenaal van fijne, verse visbereidingen, zoals *sint-jakobsschelpen*, biedt erg ruime mogelijkheden.

Loire

In België zijn er twee wijnen die iedereen associeert met de mosselkeuken: *entre-deux-mers* en **muscadet**. Het gebied rond de stad Nantes, de meest westelijke stad van het Loirebekken (30 km verder ligt Saint-Nazaire aan de Atlantische kust) is gekenmerkt door een heuvelachtig landschap. Het klimaat is 'oceanisch', de nabijheid van de kust met zijn golfstroom snijdt de grote klimaatpieken weg, zodat er een uniform, vrij zacht klimaat heerst het jaar rond. Alles bijeen is er 14.500 hectare wijngaard, met sinds 1994 vier verschillende AOC's: een regionale *muscadet* (800 ha) en drie subregionale, die zich van de regionale willen onderscheiden: *muscadet-sèvre-et-maine* (10.500 ha), *muscadet-coteaux-de-la-loire* (600 ha) en *muscadet-côtes-de-grandlieu* (2600 ha). *Sèvre* en *Maine* zijn twee rivieren die ter hoogte van Nantes samenvloeien en in de Loire uitmonden, Grand-Lieu is een 7500 hectare groot meer ten zuidwesten van Nantes, dat op zijn beurt een zacht microklimaat veroorzaakt. De typische *mise sur lie*, het bottelen op de droesem voor meer frisheid, is nu streng gereguleerd.

De naam van de druivensoort *muscadet* is afgeleid van het Franse '*musqué*', wat vroeger 'geoxideerd' betekende en van '*cadet*', wat staat voor 'jongste'. *Muscadet* oxideert inderdaad heel gemakkelijk en de *mise sur*



'ZEEWIJNEN' OP DE BELGISCHE MARKT



Menetou-Salon 2012,
'La Chandelière', René Carroi,
Carrefour



Alsace Riesling Réserve 2012,
Vignerons de Pfaffenheim, Carrefour



Château La France,
Bordeaux 2012, Colruyt



Sauvignon Blanc 2012, Pays d'Oc,
Duc de Lerne, Colruyt



Alsace Riesling Réserve 2012,
Cave de Bennwihr, Colruyt



Bordeaux Blanc Sec 2012,
Florent Augustin, Carrefour



Touraine Sauvignon 2012,
Les Celliers des Terres de Loire,
Carrefour



Alsace Pinot Gris-Riesling 2011,
Pfaffenheim, Carrefour



Château Merlet, Bordeaux Blanc
Sec 2012, Cordier, Delhaize



Sauvignon de Touraine 2012,
Delhaize



Chablis 2011, Saint Louis Domaines
Brocard, Colruyt



Saint Anne,
Entre-Deux-Mers 2012, Colruyt



Sauvignon Blanc 'Villebois',
Touraine 2012, Delhaize



Chablis 2012, Cave Augustin Florent,
Carrefour



Château Le Grand Verdus 2012,
Bordeaux Blanc, Carrefour



Sauvignon de Touraine 2011,
'Comtesses du Val', Colruyt



Bourgogne Blanc Chardonnay 2011,
La Chance au Roy, Delhaize



'Les Clayes', Graves Sec 2012,
Delhaize



Alsace Riesling 2010, Bestheim,
Colruyt



Bourgogne Chardonnay 2012,
Cave Augustin Florent, Carrefour

lie, nu men de wijn ervan drinkt, komt dan goed uit: de droesem is een krachtige antioxidant en bovendien is er dan geen oxidatief oversteken op andere vaten nodig. Beendroge muscadet is 'maritiem': hij moet volgens de boekjes smaken naar de zilte zee en naar neutraal, naamloos fruit. Een kwart van de totale productie gaat naar het buitenland. Bij ons komen er jaarlijks ongeveer 2 miljoen flessen over de grens. Muscadet moet fris (8 à 9 °C) gedronken worden, niet kouder, want dan gaan de delicate smaak en de neus verloren. Hij past, weer volgens het boekje, bij alles wat uit de zee komt: oesters en verse vis.

Minstens even belangrijk in de Loire zijn **pouilly-fumé** en **sancerre**.

De majestueuze Loirestroom vormt zowat de noordelijke grens van de wijnbouw in Europa. En welke grens: meer dan 1000 kilometer lang, van Bourgogne tot Saint-Nazaire, waar hij in de Atlantische Oceaan uitmondt. Met op zijn oevers meer dan 50.000 hectare wijngaard, waarvan gemiddeld 3 miljoen hectoliter wijn komt. De wijnen smaken 'noordelijk': fris, puntig en delicaat. De belangrijkste wijngebieden liggen rond Nantes, Angers en Tours; verder oostwaarts, aan de Boven-Loire, liggen de stadjes Sancerre, Menetou-Salon en Pouilly en naar Bourges toe de plaatsen Quincy en Reuilly. Hier is de sauvignondruif koningin en hier voelt de liefhebber van de moderne lichte keuken zich meer dan thuis.

Wijn van **sauvignon blanc** is in. Hij is elegant, getekend door frisse, wat exotische aroma's (muskus) die direct naar het fruit verwijzen en gemakkelijk in het glas herkenbaar zijn. Dit veroorzaakt voor de consument een geruststellend gevoel van 'thuiskomen'. Hier geen verhalen van kelderlaging, hout of smaakcomplexiteit: directe levendige, frisse druivigheid is de boodschap. De meeste droge versies, zoals touraine, Nieuw-Zeelands sauvignon, sancerre of menetou-salon passen bovendien uitstekend bij de elegante voorgerechtenkeuken van vandaag: gelijklopendheid in frisheid, directe verbondenheid met het product en een gelijkaardige directheid in de smaakanspraak maken moderne keuken en sauvignonwijn tot passende partners aan tafel.

Voor lichtvoetige witte sauvignonwijnen moet men dus aan de Loire zijn: de streek rond het stadje Tours en, meer naar het oosten, de zogenaamde Vignobles du Centre, met Sancerre als vlaggenschip. Sauvignonwijn smaakt heel speciaal: zowat tussen chardonnay en riesling in, krachtig en elegant samen. De klassieke smaakparallelle komen uit het groentedomein: asperges en zelfs venkel, maar ook vuursteen, lychees en cassis worden dikwijls vermeld. De smaak is meestal zo present dat hij zelfs met 10 procent in een assemblage makkelijk te herkennen is. Ideale bodems voor fijne, tintelende, frisse sauvignonwijn zijn de kalkbodems op de heuvels rond Sancerre, 2300 hectare verspreid over veertien gemeenten.

In Pouilly wordt de stroom door een enorme kalkbult in noordwestelijke richting afgebogen, wat aan de oevers een voor wijn ideale zuidoostelijke oriëntatie geeft (650 ha, goed voor gemiddeld 47.000 hl wijn). Hier is de expressie van de sauvignondruif specifiek genoeg om een eigen appellation te mogen voeren: pouilly-fumé. De ondergrond is er wat minder kalkrijk en wat meer kleiachtig dan in het nabijgelegen Sancerre en mede door de zonzvriendelijke oriëntatie komen er wijnen van met meer body en meer stevigheid. Het zijn als het ware sancerres met wat meer ernst, die dikwijls beter aan tafel passen dan de uiterste lichtvoetige sancerre die dan weer beter als aperitief kan dienen.

De wijn pouilly-fumé werd een appellation in 1937. Hij moet voor 100 procent van sauvignondruiven worden gemaakt, met een rendement dat 55 hectoliter per hectare niet overschrijdt en met minstens 11 volumepercent alcohol (sancerre 10,5). Men kan oeverloos palaveren over de verschillen of het typische van sancerre en pouilly-fumé, in werkelijkheid zijn de verschillen tussen de wijnbouwers en de oogstjaren belangrijker dan tussen de AOC's. Op de best georiënteerde en kalkrijkste wijngaarden van beide appellations krijgt de sauvignondruif echter wel een bijkomend element in de smaakexpressie: een soort steenachtige toets van kruiddamp die aan de geur van ketsende keien doet denken. Vandaar de term fumé in de naam. Hier, aan de Boven-Loire, is het minerale element

verfijnder en edeler dan in Touraine, waar tufsteen in de bodem soms een wat lompe en simpele 'stenigheid' meebrengt. Sommigen beweren dat de term fumé zou verwijzen naar het grijze, rookkleurige wasje dat rijpe sauvignondruiven bedekt, maar dit wasje vindt men overal waar sauvignon groeit, de vuursteensmaak is wel typisch voor pouilly-fumé.

Voor 1970 was Pouilly een ingeslapen dorp, maar met de komst van baron Patrick de Ladoucette op het lokale Château du Nozet is er heel wat veranderd. Deze charmante baron maakt ronduit de beste pouilly-fumé, 'Baron de L', maar verhandelt ook nog meer dan de helft van de gehele appellation. Hij maakte de pouillywijnen wereldberoemd met natuurlijk een stevige prijszetting als gevolg.

De andere appellations van het gebied zijn nu nog heel wat goedkoper, maar geraken almaar meer in trek en de prijzen zullen zeker stijgen: quincy, reuilly en vooral menetou-salon.

Buiten de vermelde Vignobles du Centre is er ook Touraine, de streek rond het stadje Tours aan de Boven-Loire, met de appellation touraine (ca. 3000 ha), waaronder zowat alles mogelijk is, ook witte wijn van chardonnay, vacheron en sauvignon. De meest aangeplante druiven zijn gamay (150.000 hl) en sauvignon (100 tot 180.000 hl). De eigenlijke wijngaarden voor de appellation zijn beperkt tot het gebied tussen de Loire en haar bijrivier Indre, die in Tours in de Loire uitmondt. De sauvignon de Touraine wordt verzameld over de gehele appellation en men mag er dus een algemene eigenheid en een goede gemiddelde kwaliteit van verwachten. Het stevige aroma van sauvignonwijn laat ook, naast de finesse, een zekere stevigheid toe in het aperitiefhapjesspel. Maatjes, gerookte zalm of paling, holle wat zoute oesters, oude geitenkaas, kip-kerrietoastjes: allemaal dodend voor champagne maar ideaal bij expressieve sauvignonwijn.

Frisheid, herkenbaarheid, geschiktheid bij fijne hapjes: het draagt allemaal bij tot het grote succes, maar ook tot de meer dan redelijke prijs van onder meer sauvignon de Touraine. ■

Bekende kustfans doen een boekje open

Sommigen wonen er al hun hele leven, anderen zijn aangespoeld of passeren er slechts nu en dan. Maar toch hebben deze bekende Vlamingen één ding gemeenschappelijk: ze houden van 'hun' badplaats. Liefde voor het leven die zich vertaalt in heerlijke culinaire gewoontes. 12 mannen en vrouwen, van chocolatiers en designers, over bloggers en weermannen, tot en met acteurs en comedians, onthullen hun favoriete foodstekken.



PIETER ASPE

"Ik woon in Blankenberge, aan de jachthaven. Al heel veel mensen hebben me gevraagd waarom ik daar in godsnaam verzeild ben en, erger nog, waarom ik er blijf. Mijn antwoord is stevast simpel, kom eens kijken naar die jachthaven, dan hoef ik die vraag niet meer te beantwoorden. Als je aan de kust bent, dan moet je garnalen eten. Geplette *polderpatatjes* met wat hollandaisesaus, een gepocheerd eitje en veel garnalen. Niet zomaar garnalen, maar garnalen die net gepeld zijn. Een wereld van verschil. Het is mijn vaste recept in het Fregat, waar je dit perfect geserveerd krijgt. Misschien is dit wel de beste plek aan de kust om dit gerecht te bestellen. Voor zeevruchten rep ik me naar Griffioen. Een losse, maar toch intieme ambiance in een barok interieur waar je heerlijk eet en uren kunt blijven plakken. Ook Bistro De Tijd, op de Grote Markt, behoort tot mijn favorieten. Je eet er lekker in een mooi interieur en aan een goede prijs-kwaliteitsverhouding. Ze zijn trouwens net terug open, want een paar maanden geleden stond het gebouw in lichterlaaie. Terug van nul beginnen dus, reden te meer om er eens binnen te springen."

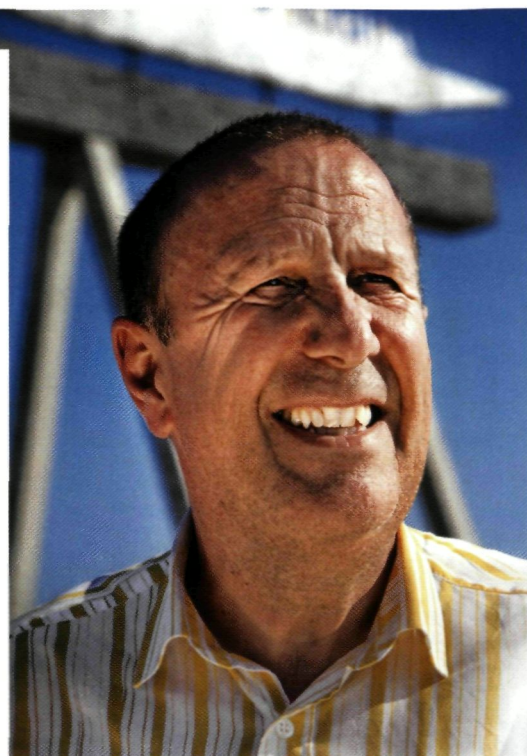
*Fregat, Zeedijk 108, 8370 Blankenberge, 050 41 34 86, www.fregat.be
Griffioen, Kerkstraat 163, 8370 Blankenberge, 050 41 34 05,
www.griffioen.be*

*Bistro De Tijd, Grote Markt 9, 8370 Blankenberge, 0473 75 43 56,
www.bistro-detijd.be*

KURT VAN EEGHEM

“Ook al ben ik van Zeebrugge, ik heb mijn hart verloren aan Oostende. De enige échte stad aan de kust en de enige plek die het hele jaar leeft. De andere kustplaatsen zijn me iets te saai en te leeg. Ik wil 's zomers en 's winters onder de mensen zijn. En heb ik nood aan rust, dan zoek ik verlaten stranden op. Links de duinen, rechts de zee of omgekeerd. Favoriete gerechten heb ik niet, ook niet in het binnenland, maar aan zee eet ik vis. Een goede tong of kabeljauw, *levende vers* en niet verknoeid door overbodige sauzen. Als een ober me in het binnenland vraagt: ‘Hoe vond u de vis?’, moet ik vaak antwoorden: ‘Onder de saus.’ Aan onze kust kunnen ze dat op vele plekken wel perfect. In Stad Kortrijk bijvoorbeeld, bij Reneetje. Heel eenvoudig en je bent ervoor of ertegen, maar ik ben voor. Als het wat meer mag zijn, maar toch nog binnen de perken, dan kan ik Channel 16 in Zeebrugge aanraden, waar je in een oud visserspakhuis luncht of dineert. En als het echt de spuitgaten uit mag lopen omdat ik net de Lotto gewonnen heb, dan zet ik koers naar Bartholomeus in Heist, waar je gewoonweg fantastisch eet, mét zicht op zee. Ondertussen terecht goed voor twee sterren.”

Stad Kortrijk, Langestraat 119, 8400 Oostende, 059 70 71 89
Channel 16, Werfkaai 16, 8380 Zeebrugge, 050 60 16 16, www.ch16.be
Bartholomeus, Zeedijk Heist 267, 8301 Heist, 050 51 75 76, www.restaurantbartholomeus.be



© Jan D'Hondt



© Belga Image

MARTIN HEYLEN

“Ik ben nog niet zo lang geleden bewust naar Oostende verhuisd. En eerlijk, 's winters ben ik hier eigenlijk nog het liefst. Oostende telt zowat 70.000 inwoners, 's zomers wordt dat aantal verdrievoudigd en 's winters geniet je als inwoner van alle voorzieningen en comfort opgetrokken op maat van die grote zomerstad. Bovendien leeft Oostende en daar houd ik van. Ik zoek het entertainment. Ik kook ook heel graag, ik roef de boeken van Pascale Naessens leeg, en ga vooral met vis, schaaldieren en ondergewaardeerde vissoorten aan de slag. Van gemarineerde rauwe zalm over carpaccio van sint-jakobsnoten tot pieterman en vlaswijting. Op restaurant kies ik voor gerechten waar ik me zelf niet aan waag en ik ben altijd in de mood om uitgebreid gastronomisch te eten, helaas volgt mijn portemonnee niet per se. In Oostende vind je tal van uitstekende restaurants waar met topproducten gewerkt wordt. Een goede tip en in geen enkele gids te vinden, is 't Landhuys. Je waant je in een wat ouderwets polderrestaurant, maar krijgt er uitstekende gerechten geserveerd. De chef zou vechten voor zijn producten en dat proef je. Nog zo'n heerlijke plek is De Kruidenmolen, vlak bij De Haan. Dit is voor mij het summum. Ik vier er elk jaar, met het hele gezin, mijn verjaardag en dat is telkens weer een feest. Stijn Bauwens heeft het voor verse kwaliteitsproducten en tovert met lokale ingrediënten. En uiteraard mag ook Brasserie du Parc niet ontbreken. Ik heb het lang verzwegen uit schrik dat ik het zo zou verpesten, maar dit adres is te fijn om voor jezelf te houden. Ik installeer me er graag op zondagmorgen met de kranten om er te genieten van de weldadige rust en de stijlvolle bediening. Het soort adres waarvan je hoopt dat het altijd blijft bestaan.”

't Landhuys, Hertstraat 5, 8400 Oostende, 059 50 54 67, www.tlandhuys.com
De Kruidenmolen, Dorpsstraat 1, 8420 Klemskerke, 059 23 51 78, www.kruidenmolen.be
Brasserie du Parc, Marie-Joséplein 3, 8400 Oostende, 059 51 13 05, www.brasserieDuparc.be

PIV HUVLUV

"Ik woon al mijn hele leven in Bredene, in mijn ouderlijke huis. Ik ben er zelfs ereburger. Verhuizen zal ik dus niet gauw doen, al ga ik binnenkort door omstandigheden wel tijdelijk nu en dan in Oostende verblijven. Ik ben zeer gehecht aan de kust. Ik ga zowel 's winters als 's zomers graag naar het strand en zodra het kan, neem ik graag naakt een duik in het zeewater. Als naturist ben ik daarvoor in mijn eigen gemeente op de juiste plek! Zoals zowat elke kustbewoner houd ik van tong en garnalen. Die koop je vers om meteen op te eten. Geen gefoefel met diepvriezers. Als je aan de kust woont, is dat ook nergens voor nodig. Je kent altijd wel iemand die zelf op zee gaat vissen, waardoor je rechtstreeks aan de boot kunt kopen. Garnalen koop ik het liefst bij garnalenkruiers. Je kunt het niet beter hebben. In Bredene ga ik regelmatig eten in Lautrec, een beetje een loungy plek waar je kwaliteit geserveerd krijgt. In Oostende vind ik mijn heil – als mijn budget het toelaat – onder andere bij Marina, een heerlijke Italiaan waarvan iedereen al jaren zegt dat ze een ster verdienen. Hoe de patron daar zijn sabaillon klopt, is een grappige belevens. Ook kleine, wat meer alternatieve zaken met een beperkte, maar geïnspireerde kaart bezoek ik graag, zoals Belle de Jour, 't Groote Huys of Plat'O. En bij De Familie Jansen krijg je gegarandeerd een perfecte kop koffie of thee geserveerd."

Lautrec, Kapelstraat 41, 8450 Bredene, 059 43 44 47, www.lautrec.be

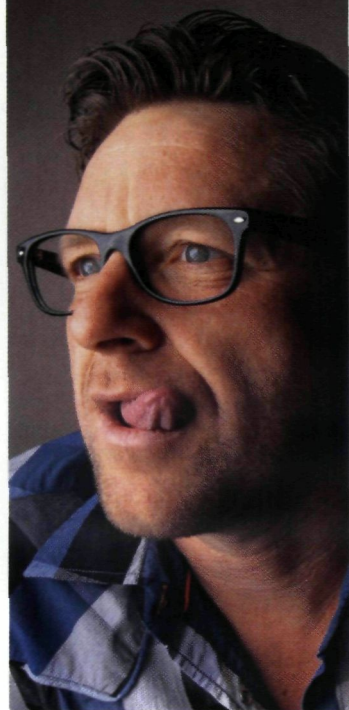
Ristorante Marina, Albert I-promenade 9, 8400 Oostende, 059 70 35 56, www.resto-marina.be

Belle de Jour, Aartshertoginnenstraat 5, 8400 Oostende, 059 41 24 72

't Groote Huys, Karel Janssenslaan 10, 8400 Oostende, 059 70 10 67, www.tgrootehuys.be

Plat'O, Christinastraat 81, 8400 Oostende, 0496 30 98 28, www.plat-o.be

De Familie Jansen, Mijnplein, 8400 Oostende, 059 36 02 60, www.defamiliejansen.be



ELISABETH OUNI

"Oostende zit in mijn hart en zal altijd mijn stek blijven. In het kleine, maar fijne Enoteca del Berebene geniet ik van hun perfecte *pasta vongole*, in Belle de Jour bestel ik standaard een originele dagschotel en heb ik zin in tomaat-garnaal met frietjes, dan schuif ik aan bij Reneetje van Stad Kortrijk. Voor mosselen rep ik me naar het volkse Kombuis en bij Charcuterie Mazure haal ik broodjes om op het strand te verorberen. Momenteel ben ik gek op hun broodje met kalkoenfilet, sla en tartaarsaus. Brasserie Albert, de vernieuwde brasserie van het Thermac Palace Hotel, staat bovenaan op mijn todolijst. In Copador kun je zowel koffie, sapjes als een aperitief bestellen. Histoires d'O serveert, op de dijk bovendien, dé beste cappuccino in Oostende en Brasserie du Parc is een art-decoklassieker waar iedereen ooit eens geweest moet zijn."

Enoteca del Berebene, Madridstraat 6, 8400 Oostende, 059 80 19 84, www.espacedivin.com

Belle de Jour, Aartshertoginnestraat 5, 8400 Oostende, 059 41 24 72

Stad Kortrijk, Langestraat 119, 8400 Oostende, 059 70 71 89

Kombuis, Van Iseghemlaan 24, 8400 Oostende, 059 80 16 49

Charcuterie Mazure, Kapellestraat 4, 8400 Oostende, 059 70 33 69

Brasserie Albert, Koningin Astridlaan 7, 8400 Oostende, 059 80 66 44, www.thermaepalace.be

Copador, Langestraat 10, 8400 Oostende, 0476 87 64 74

Histoires d'O, Zeedijk 53, 8400 Oostende, 0474 83 56 57, www.histoiresdo.be

Brasserie du Parc, Marie-Joséplein 3, Oostende, 059 51 13 05, www.brasserieDuparc.be





DOMINIQUE PERSOONE

“Ik heb mooie herinneringen aan Middelkerke, mijn pa was er casinodirecteur, dus ik heb daar uren *rondgetjold*, daarna ben ik, lang geleden, uitgeweest als de beesten in Oostende. Vandaag vind ik Nieuwpoort *machtig*, durf ik een frisse neus halen in Knokke – niet omdat ik chic geworden ben, wel omdat het net om de hoek ligt – en strek ik me graag uit op het strand van Zeebrugge. Je vindt er geen toeristen en er is niets te doen, maar er is een fijne surfclub en je loopt er alleen bekenden tegen het lijf. Een absolute culinaire aanrader aan de kust is Cuines, 33. Ongelooflijk relax en superlekker. In Nieuwpoort koop ik vis bij Gaetane, aan de vismijn, en daarna slenter ik naar Café de Paris. Nog zo’n plek die echt de moeite is en waar ik heel graag kom. In Oostende heb ik het voor de Ostend Queen, ze zijn wat moeilijker gestart, maar eigenlijk eet je er heel goed. Ik ben fan van hun puree met karnemelk en verse garnalen. En in Blankenberge regeert de Oesterput. Zalig lekkere *fruits de mer*, mosselen, een kreeftje en een lekker flesje erbij. Meer moet dat niet zijn.”

Cuines, 33, Smedenstraat 33, 8300 Knokke, 050 60 60 69, www.cuines33.be

Gaetane, Kaai 35, 8620 Nieuwpoort, 058 23 70 68

Café de Paris, Kaai 16, 8620 Nieuwpoort, 058 24 04 80, www.cafedeparis.be

Ostend Queen, Westhelling 12, 8400 Oostende, 059 44 56 10,

www.ostendqueen.be

Oesterput, Wenduinse Steenweg 16, 8370 Blankenberge, 050 41 10 35,

www.oesterput.com

KURT DEFRANCO

“Uiteraard heb ik het voor Zeebrugge. Ik ben geboren en getogen in Brugge, en Zeebrugge was toen onze fietsbestemming bij uitstek. Soms gaven we het ook halfweg op en liften we verder. Brugge heb ik ondertussen verlaten, maar de liefde voor Zeebrugge is gebleven. Ik zoek geen toerisme, vertier of amusement aan de kust. Ik moet niet geanimeerd worden. Ik wil mijn tijd aan de kust op een andere manier doorbrengen. Veel mensen hebben moeite met de haven die Zeebrugge siert. Ik niet, ik houd van het mooie evenwicht tussen de rust die dat immense strand uitstraalt en die hectische, nerveuze havenbewegingen aan de horizon. De perfecte balans. Ik zoek plaatsen op waar ik inspirerende verhalen kan sprokkelen, kleine kroegen waar je nog de polsslag van het vissersleven voelt en markante figuren leert kennen. Het gaat me dus niet louter om het culinaire. Hoewel je in ‘t Werftje, een van mijn favoriete stekken, ook wel lekker kunt knabbelen. Al repeterend in Oostende heb ik Kombuis ontdekt. Ondertussen een hit in artistieke kringen omdat je er gewoonweg dé beste mosselen met frieten eet. Het kader is niet bijzonder aantrekkelijk, maar wat op je bord ligt is gigantisch lekker, en daar gaat het toch om.”

‘t Werftje, Werfkaai 29, 8380 Zeebrugge, 0497 55 30 10,

www.cafetwerftje.weebly.com

Kombuis, Van Iseghemlaan 24, 8400 Oostende, 059 80 16 49



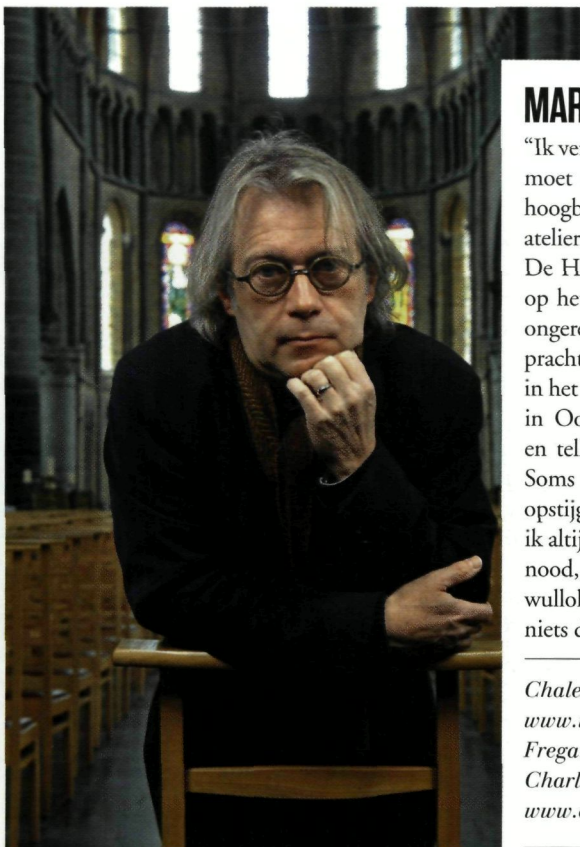
CHRIS MESTDAGH

“Hoewel Zeebrugge een pak dichter is, ga ik het liefst uitwaaien in Nieuwpoort, waar je langs de havengeul heerlijk kunt slenteren. Kwestie van met wat honger binnen te komen bij Flavie's Tafel. Een topper waar je pretentieloze, maar originele en superverse kost geserveerd krijgt in een gezellig kader. Het lijkt alsof je bij vrienden op bezoek bent. Als voorgerecht neem ik er meestal de uitstekende garnaalkroketteren. Naar de kust gaan zonder garnaalkroketteren te eten, is geen optie. Dat is zoals naar zee gaan zonder de zee te zien. En voor ik terug huiswaarts trek, houd ik altijd halt bij Dierendonck om er een voorraadje fantastisch vlees in te slaan. Ook Wildkop, waar je tal van bijzondere specerijen vindt, is in korte tijd een verplichte stop geworden. En als je wat meer tijd hebt en er een nachtje vanaf kan, kan ik het strakke logeeradres Suite 17 aanraden, waar Sean, de sympathieke heer des huizes, 's morgens bij het ontbijt heerlijke zelfgemaakte chocopasta en confituren serveert. De ideale manier om een dagje aan de kust te starten.”

*Flavie's Tafel, Langestraat 115, 8620 Nieuwpoort, 058 23 73 86,
www.flaviestafel.be*

*Atelier Dierendonck, Albert I-laan 106, 8620 Nieuwpoort, 058 24 20 12,
www.dierendonck.be*

*Wildkop, Albert I-laan 247, 8620 Nieuwpoort, 058 24 32 20, www.wildkop.be
Suite 17, Ieperstraat 17, 8620 Nieuwpoort, 0479 47 47 22, www.suite17.be*



MAREC

“Ik vertoef ook graag in Oostende en Zeebrugge, maar als ik een favoriete badplaats moet uitkiezen, dan wordt het De Haan, de mooiste plek aan onze kust. Geen hoogbouw, ietwat glooiend en tal van charmante hoekjes. Ik had drie jaar een atelier in Nieuwmunster, het hinterland van De Haan, en zo is mijn liefde voor De Haan ontstaan. Ik ging er vaak uitwaaien op het strand om dan te eindigen op het terras van de ‘cabanne’, Chalet Westhinder. Een heerlijke, unieke en zeer ongerepte plek tussen De Haan en Wenduine, waar je op het strand zit en een prachtig zicht geserveerd krijgt. Met Pieter Aspe ben ik al geregeld met veel plezier in het Fregat beland en ik koester ook mooie herinneringen aan Charles Lindbergh in Oostende, vlak bij de luchthaven. Mijn zoon heeft voor piloot gestudeerd en telkens hij vloog, zat ik hem vanop hun ideaal gelegen terras gade te slaan. Soms met een klein hartje. Toen hij de eerste keer solo, zonder instructeur, moest opstijgen bijvoorbeeld. Ik ben geen grote restaurantbezoeker. Voor de krant werk ik altijd 's avonds en als ik klaar ben, zijn de meeste keukens al gesloten. Maar geen nood, het liefst van al slenter ik rond op de Oostendse vismijn om me er een portie wullocks aan te schaffen en die dan meteen te verorberen. Wullocks uit het vuistje, niets dat lekkerder is.”

*Chalet Westhinder, Westdijk, tussen Wenduine en De Haan, 050 41 58 55,
www.westhinder.be*

Fregat, Zeedijk 108, 8370 Blankenberge, 050 41 34 86, www.fregat.be

*Charles Lindbergh, Nieuwpoortesteenweg 945, 8400 Oostende, 059 80 27 77,
www.charleslindbergh.be*



DELPHINE BEKAERT & JAN HOET JUNIOR

“Ondertussen verkassen we al tien jaar elke zomer, van begin juli tot eind augustus, naar Knokke voor onze Nightshop. Een kunstzinnige pop-up die startte nog voor het woord was uitgevonden. En hoewel Oostende me met zijn grootstedelijker karakter misschien nog iets beter zou liggen, hebben we Knokke doorheen die jaren echt leren appreciëren. We hebben er al veel leuke mensen ontmoet en er gebeurt ook heel wat. Iedereen associeert Knokke met snobs, maar eerlijk, dat valt echt mee. Wij botsen er alleen op supersympathieke mensen. En zodra we in Knokke zijn, eten we garnaalkroketjes, zowat onze favoriete klassieker. Bij Olivier bijvoorbeeld, recht tegenover de villa die we betrekken. Een tikkeltje oubollig, maar je krijgt er de beste garnaalkroketjes geserveerd. Nog zo’n vaste waarde is Put 19, vlak bij het dominicanenkerkje. Een gezellige plek om een eenvoudig soepje, een uitsmijter of garnaalkroketjes te bestellen. Ook iets verder, bij Le Coup Vert by Souvereys, lunchen we graag. ’s Avonds is het duurder en hang je aan het menu vast, maar ’s middag zit je nonchalant op het terras en krijg je in een prachtig decor lekkere en geïnspireerde kost geserveerd. En na al die jaren passeert er wel altijd iemand die je kent. En minstens een keer per zomer gaan we mosselen eten en wel in het hooggelegen Restaurant Ten Bos. Niet meteen de meest trendy plek van Knokke, maar het is er zo fijn en altijd lekker. Een plek om met de hele familie heen te gaan.”

Olivier, Jozef Nellenlaan 159, 8300 Knokke, 050 60 55 70

Put 19, Sparrendreef 74, 8300 Knokke, 0475 34 09 70

Le Coup Vert by Souvereys, Sparrendreef 92, 8300 Knokke, 050 62 70 14,

www.knokke.lecoupvert.com

Restaurant Ten Bos, Blinckaertlaan 10, 8300 Knokke, 050 39 42, www.restauranttenbos.be

DAVID DEHENAUX

“Ik ben geboren en getogen in Blankenberge en woon er dus al mijn hele leven. En hoewel ik in Brussel werk, ga ik Blankenberge nooit verlaten. Mijn binding met de zee is heel sterk. Mijn vader was zeeloods, mijn broer is bij de marine en mijn grootouders hadden een brasserie in de duinen. Toen ik zo’n jaar of zeven was, mocht ik geregeld met mijn grootvader, toen een kranige tachtiger, op garnalen vissen. Hij sleepte het net achter zich, ik moest braaf aan de waterlijn wachten en nadien werd de vangst meteen gekookt. Ik schat dat ik al mijn hele leven 2 à 3 keer per week vis eet. Het is me letterlijk met de paplepel ingegeven. Schaaldieren, noordzeekrab, een bouillabaisse van noordzeevis, schartong, tong, lotte, zeeduivel, zeewolf, wijting, hondshaai, schelvis, kabeljauw... ik lust elke noordzeevis. Ook op restaurant bestel ik vaak vis en ik heb zo mijn vaste visadressen. Triton bijvoorbeeld, deel van het hippe Hotel Helios, en Victory, stemmig gelegen aan de haven. Ook de Oesterput, gevestigd in een oude kwekerij, is een aanrader. Toen ‘Tien om te Zien’ hoge toppen scheerde, was dit de vaste stek van tal van bekende Vlamingen en die zijn, ook toen het programma stopte, blijven komen. In Oostende geniet ik in Savarin van de uitstekende noordzeevisbereidingen en in het Westendse Marquize schuif ik steevast aan voor het kreeftenmenu.”

Triton, Zeedijk 92, 8370 Blankenberge, 050 42 90 20, www.hotelhelios.be

Victory, Franchommelaan 60, 8370 Blankenberge, 050 41 44 70, www.restovictory.be


Oesterput, Wenduïne Steenweg 16, 8370 Blankenberge, 050 41 10 35,

www.oesterput.com

Savarin, Albert I-promenade 75, 8400 Oostende, 059 51 31 71, www.savarin.be

Marquize, Henri Jasparlaan 175, 8434 Westende, 059 31 11 11, www.marquize.be



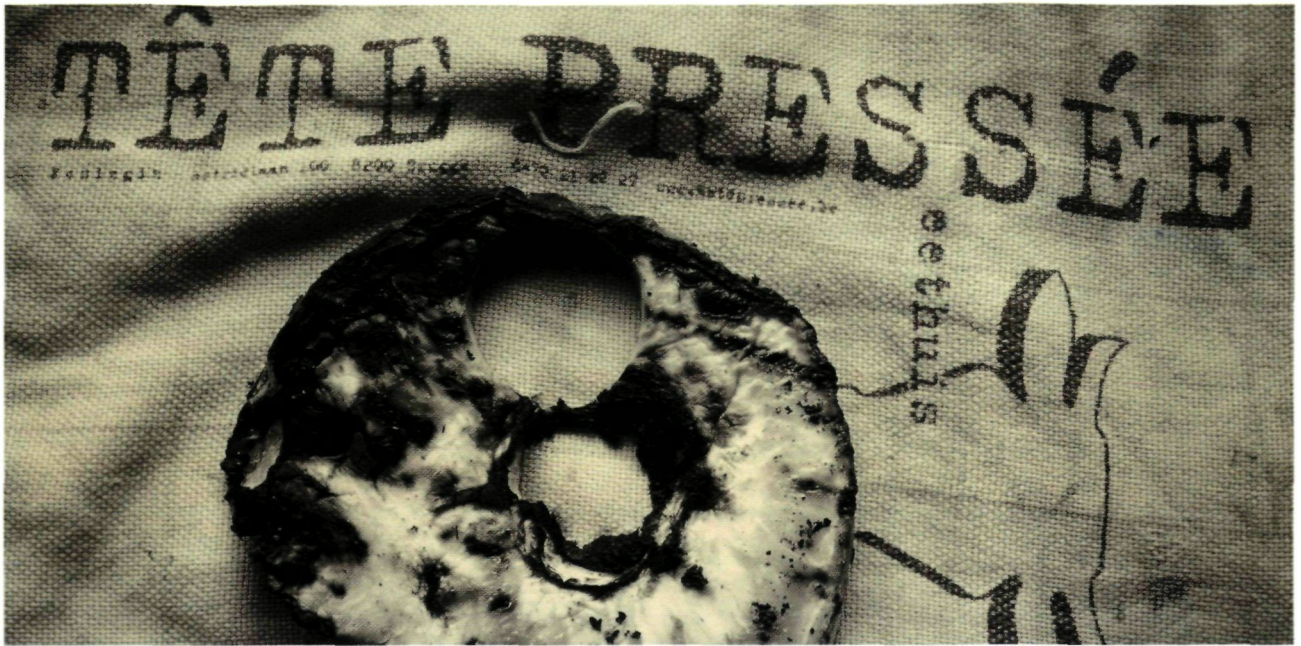


DE KEUKENGEHEIMEN VAN... TÊTE PRESSÉE

DOOR JEAN-PIERRE GABRIEL & FOTO'S JEAN-PIERRE GABRIEL

Peter Lonneville

**„Niets is zo lekker als
een eenvoudige 'stute'
met garnalen.”**



Peter Lonneville (Tête Pressée) steekt de klassieke boterham met garnalen in een nieuw jasje... en doet dat met glans! Ontdek zijn verrassende broden en lichte sausjes.

Ik heb mijn restaurant 'Tête Pressée' genoemd, naar het recept waarin werkelijk alles wordt gebruikt. We gooien niets weg! Lamsvlees, rundvlees of kalfsvlees... Ik koop het hele beest en bedenk recepten om elk stukje te gebruiken."

Peter Lonneville, een 35-jarige boerenzoon en -broer, heeft een heel duidelijke visie op zijn beroep van restauranthouder en traiteur. Fijnproevers kunnen trouwens hun culinaire hart ophalen in de eetwinkel naast het restaurant. Op een paar kazen na wordt alles hier in huis bereid en zorgvuldig verpakt, zo nodig ook vacuüm. Elk meeneemgerecht is bovendien het resultaat van een unieke verwerking van ingrediënten en smaken.

Wie via de glazen deur het restaurant binnenstapt, ziet tot zijn verbazing enkel hoge tafels en comfortabele barkrukken. Ook hier weet Peter precies wat hij wil. "Ik vind het leuk dat de mensen op hetzelfde niveau, op dezelfde hoogte als de bediening zitten. We moeten niet bukken als we ze een bord brengen. De klanten krijgen ook geen

stijve nek meer omdat ze een praatje maken met de obers."

Zulke principes hanteert Peter Lonneville ook in zijn keuken. Zijn immer verfijnde presentatie gaat gepaard met een zoektocht naar frisheid in de opbouw van de smaak. Peter slaagt daarin door de zuurte van elk gerecht te doseren via een voorzichtige toevoeging van natuurlijk zure ingrediënten, zoals yoghurt, citroen, zuring of de zuurdesem in het brood. Die zuurte en frisheid contrasteren mooi met het ronde en vlezige karakter van de versgepelde garnalen. Maar zijn varianten laten zich niet beperken tot een bijgerecht. Peter bedacht immers vier verschillende soorten brood die elegant de garnalen vergezellen, al is één ervan een wafel waarin koolzaadolie de boter vervangt. "De olie wordt in het Pajottenland gemaakt, door de familie Saerens (www.hoftervrijlegem.be). Door gaans gebruik ik koolzaadolie in al mijn koolgerechten", legt hij uit.

De keuken van Tête Pressée gebruikt trouwens nog andere bijzondere ingrediënten, zoals de melkwei die je

verkrijgt als je een pot yoghurt laat uitlekken. Dat levert je twee producten op: een dikke yoghurt die heel romig en rond smaakt, en een enigszins zure vloeistof die bereidingen een frisse en prikkelende toets geeft.

En het is precies die culinaire schoonheid die je terugvindt in de vier boterhammen met garnalen die Peter bedacht.

Tête Pressée, Koningin Astridlaan 100, 8200 Sint-Michiels Brugge, 0470 21 26 27, www.tetepressee.be.

Tête Pressée is elke middag geopend, behalve op zondag en maandag. 's Avonds enkel op reservatie geopend voor groepen van minstens 14 personen. De winkel is geopend van 9 tot 20 uur, en is gesloten op zondag en maandag. Jaarlijkse vakantie van 20 juli tot 11 augustus. Op 4 en 5 juli brengt Peter Lonneville met 2 speciale menu's hulde aan Filip Vermeulen, zijn biologische groentekweker die onder meer 100 tomatensoorten kweekt.



JAVANAIS VAN ZUURDESEMBROOD, GARNALEN, KABELJAUW EN ZURING

Voor 10: 500 g stevig zuurdesembrood, 400 g garnalen, 2 tot 3 dikke plakken (1,5 cm) knolselderij, eetbare seizoensbloemen (zoals van de kervelplant)

Mayonaise van kabeljauw: 400 g kabeljauwfilet, 250 g zelfgemaakte mayonaise, de geraspte schil van 1 citroen, peper, zout

Zuringcrème: 200 g volle melk, 100 g verse zuring, 300 g lichte extra vierge olijfolie, 1 citroen, 50 g volle verse kaas (type Isigny)

Snijd het brood met de snijmachine in heel dunne sneetjes, van maximaal 1 mm. • Leg de plakken knolselderij op de barbecue om er mooie strepen in te roosteren. Leg ze vervolgens in een papillot van aluminiumfolie en bak ze 30 minuten op 110 °C in de oven. Snijd daarna kleine cirkels uit (max. 2 cm).

Mayonaise van kabeljauw: Kook de lichtjes

gezouten kabeljauwfilets 2 minuten in de microgolfoven in een schotel die je afdekt met microgolfovenfolie. Controleer en kook opnieuw 2 minuten. Bewaar het vlees en de geleachtige jus die vrijkomt. • Vermeng de mayonaise met de verkruimelde kabeljauw, de jus en de geraspte schil van de citroen. Kruid, vermaal in de vleesmolen en zet in de koelkast.

Zuringcrème: Mix de zuringblaadjes met de melk. Voeg de olie toe en mix alles tot mayonaise (het best met de Thermomix). Doe er dan de kaas en het citroensap bij.

Presentatie: Maak een millefeuille door de dunne sneetjes brood af te wisselen met de kabeljauwmayonaise. Strijk er een laagje zuringcrème over. Werk af met garnalen, koude schijfjes knolselderij en bloemen.

WAFELS MET GARNALEN EN OPGEKLOPTE KAAS

Voor 40 wafels: 1 kg bloem, 125 g volle melk, 100 g water, 5 medium eieren, 110 g vloeibare honing, 40 g verse gist, 17 g zout, 250 g vierge koolzaadolie, 150 g gepeld koolzaad
Garnituur voor 4: 4 wafels, 160 g gepelde garnalen, 1 tot 2 lente-uitjes, 8 tot 12 kleine gekonfijte tomaten, 6 el volle verse kaas (type Isigny), peper, zout

Verkruiemel de gist in de kort opgewarmde melk. Zeef de bloem en vermeng met het zout, het water, de eieren en de honing. Giet er de melk bij. Meng goed met een robot met een kneedhaak of met een spatel. Voeg de koolzaadolie en het gepelde koolzaad toe. Meng tot een gladde bereiding. Dek af en laat 30 minuten rusten. • Bak in balletjes van 50 g in het wafelijzer.
Afwerking: Snijd de lente-uitjes in dunne, schuin afgesneden reepjes. • Klop de kaas lichtjes op met wat zout en peper. • Garneer de wafels met de lente-ui, de gekonfijte tomaten, de kaas en de garnalen. Je kunt de wafels ook eerst in de dikte in tweeën snijden, zodat je een bovenste en een onderste helft hebt.



BRIOCHE MET DRAGON, GARNALEN EN ROMANESCO

Voor 4: 160 g garnalen, 200 g kleine roosjes romanesco, 8 jonge radijsen met de bladeren

Brioche: 1 kg bloem, 17 g fijn zout, 125 g volle melk, 100 g water, 350 g boter, 40 g verse gist opgelost in wat water, 200 g verse dragon, 50 g verse spinazie, 5 eieren, 100 g fijne kristalsuiker, de geraspte schil van 2 citroenen, 5 cl dragonazijn
Bloemkoolcrème: 2 uien, 3 teentjes knoflook, 5 cl vierge koolzaadolie, de geraspte schil van 1 citroen, 1 middelgrote bloemkool in kleine roosjes, 200 g melk, 200 g gevogeltebouillon, peper, zout

Brioche: Mix de melk, het water, de dragon en de spinazie. • Mix de eieren, de suiker en de gist. • Kneed de bloem en het zout 5 minuten met de dragonmix en het eiermengsel in de kom van de keukenrobot, uitgerust met de kneedhaak. • Klop de zachte boter en de azijn op en voeg de geraspte citroenschil toe. Doe bij het deeg en kneed nog 5 minuten. • Verdeel in 2 tot 3 deegballen. Rol uit en bekleed er ingevette en met bloem bestrooide bakvormen mee. Laat 30 minuten tot 1 uur rijzen. • Schuif voor 40 tot 45 minuten in een oven van 180-200 °C. Vermijd te hoge temperaturen, want anders kan het broodkruim zijn mooie groene kleur verliezen.

Bloemkoolcrème: Laat de fijngehakte ui en knoflook 10 minuten stoven in de hete olie. Doe er de andere ingrediënten bij en breng op smaak. Breng aan de kook en laat 5 minuten koken. • Mix fijn met het kookvocht. Doe dat bij voorkeur in de Thermomix.

Afwerking: Bestrijk de brioche met 1 à 2 el bloemkoolcrème. Snijd de radijsjes met de blaadjes er nog aan in tweeën. Verdeel ze over de brioche samen met de andere ingrediënten.



FOCACCIA MET GARNALEN

Focaccia: 1 kg harde tarwebloem, 20 g zout, 450 g melkwei van uitgelekte yoghurt, 50 g gist opgelost in een beetje melkwei, 50 g extra vierge olijfolie, 8 middelgrote uien, 5 teentjes knoflook, 8 mooie takjes rozemarijn

Rozemarijncrème: 200 g volle melk, de fijngehakte blaadjes van 4 rozemarijntakjes, 300 g goed geparfumeerde extra vierge olijfolie, 150 g uitgelekte yoghurt, 1 citroen, peper

Garnituur voor 4: 150 g garnalen, 4 tot 5 tuinbonen, 10 sluimererwtten, 6 sjalotten

Bak de ongepelde sjalotten ongeveer 40 minuten in een oven van 180 °C, tot ze zacht zijn. Pel ze en mix ze fijn in de groentemolen. Zet opzij.

Focaccia: Laat de ui en de fijngehakte knoflook 10 minuten stoven in de hete olie, zonder te laten kleuren. • Meng de bloem met het zout. Doe samen met de nog warme uienbereiding in een keukenrobot. Voeg de melkwei en de gist toe. Knead dit deeg met de haak tot het mooi glad is

(5 tot 6 minuten op lage snelheid). • Hak de rozemarijn met het mes fijn en voeg toe tijdens het kneden. • Laat het deeg 30 minuten rusten op kamertemperatuur. • Rol het uit en leg het in een dikte van +/- 1 cm in een met olie ingevette, platte bakvorm. Laat 30 minuten rijzen en zet dan 30 minuten in een oven van 200 °C. Het best verstuift u een beetje water in de hete oven om wat damp te vormen.

Rozemarijncrème: Mix de melk met de

rozemarijn. Kruid met peper en klop met de mixer geleidelijk op terwijl je de olijfolie toevoegt. Voeg ook de uitgelekte yoghurt en het citroensap toe.

Afwerking: Dop de tuinbonen. Blancheer ze 1 minuut in gezouten kokend water. • Hak de sluimererwtten fijn en blancheer ze 20 seconden. • Rooster de focaccia op de barbecue, snijd hem in de dikte in tweeën en beleg met de garnalen en de andere ingrediënten. Serveer als een broodje.



De illustere Oostendse vismijn.

Keurig gekeurd

Het is nog geen vijf uur 's ochtends en toch is er al heel wat bedrijvigheid in de Oostendse vismijn. Mannen in witte kielen en witte laarzen bedienen de transportbanden waarop de vis wordt gesorteerd, iets verderop trilt een immense garnalenzeef.

Luc Bogaert, de reder van de O.62 Dini, bekijkt tevreden de opbrengst van de nacht. Hij waakt als een goede huisvader over de bakken met garnalen en giet ze eigenhandig in de trechter van de zeefmachine. Ze trillen over de zeef. "De garnaaltjes met een kopdiameter kleiner dan 6,8 millimeter vallen erdoor", zegt hij. "Maar veel kleintjes zitten hier niet tussen, aan boord hebben wij een zeef die aan de EU-normen voldoet!" En dat klopt, nadat de dertig bakken van twintig kilo zijn gepasseerd, ligt er slechts dertien kilo 'afval'. "Dat mag niet verkocht worden en dat is een goede zaak," zegt Luc, "zo wordt er niet op de kleintjes gevestigd, want die brengen toch niets op. Er moet gevestigd worden naar *schone* grote en die *lúzetjes* moeten ze met rust laten. Een goede schipper vist niet op plekken waar de kleine garnalen zitten. Hij wacht een paar weken en als hij denkt dat ze volgroeid zijn, keert hij terug naar die visgrond. En dat gaat snel, in ideale

omstandigheden groeien ze wel een halve millimeter per dag!" Lorenzo Desmit van de O.152 Aran komt erbij staan, want nu zijn de garnalen van zijn schip aan de beurt. Net zoals Lorenzo de vangst van Luc bekijkt, monstert Luc de vangst van Lorenzo. Of ze soms weleens jaloers zijn op elkaar? Ze lachen, ze kennen elkaar al heel lang, het zijn vrienden. "Nu ja," zegt Lorenzo, "er is wel concurrentie, gezonde concurrentie, maar geen jaloezie." "Ah, toch wel", grapt Luc. "Ik ben jaloers op zijn *snelle vrouwe*!" De kisten met garnalen worden na het zeven in de schouwzaal gezet, met een briefje met het nummer van het schip erop. Nu komen de groothandelaars en een aantal kleinhandelaars kijken, voelen en proeven. Vooral voelen, want daarmee kun je de kwaliteit keuren. "Garnalen moet ritselen, knetteren, dan zijn ze vers en perfect gekookt", zegt Karen Bekaert, onderzoekster bij het ILVO, het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek in Oostende. "Verse garnalen herken je aan

hun glanzende, gladde schaal. Die wordt steeds doffer en ruwer naarmate ze hun versheid verliezen. Verse garnalen ruiken naar de zee: fris en ziltig. Na een dag of twee, drie gaan ze licht muf ruiken en krijgen ze een ammoniakgeur." En dan geeft ze nog een trucje mee: "Als je op de kop duwt, moet die stevig en knapperig zijn. Een garnaal met zachte kop is niet dagvers." Niet dat versheid een probleem is in de vismijn, want de Vlaamse garnalenschepen blijven amper één nacht op zee. En toch gebeurt het een enkele keer dat de garnalen die vers worden aangeland, ineens *keren*, slecht worden. Oud-visser Gilbert Viaene vertelt dat het oppassen geblazen is bij *donderweer*. "In de zomer, als het onweerachtig is, dan is het moeilijk om ze te bewaren. 'Ze weten van de donder en de bliksem', werd gezegd. Bij broeierig weer kunnen de garnalen ineens 'nat' worden en beginnen te plakken. Zo koel mogelijk bewaren, is de boodschap." Roger Marranes van Blankenberge bevestigt: "Ik



heb dat verschillende keren meegemaakt. Ik probeerde dat te voorkomen door bij onweer de garnalen af te dekken met een donkere doek. En 's zomers had ik altijd een paar flessen Spa Reine mee die ik in de diepvries had gezet. Ik zette ze midden in de benne met garnalen, om ze snel af te koelen, want ik had geen koelruimte aan boord." Marie-Paule Verplancke zag het ooit eens in de vismijn gebeuren. "Het begon te onveren en de garnalen veranderden in een oogwenk van kleur. Je zag ze gewoon slecht worden!"

Maar gelukkig doet dit zich maar zelden voor. Zeker nu, met de betere koelinstallaties aan boord. Dus zijn de garnalen 's morgens standaard kraakvers. Een visboer gaat met zijn hand door een bak. "Je ondervindt geen weerstand als ze vers zijn," zegt hij, "je hand moet er gewoon doorglijden." Anderen plukken hier en daar een garnaltje, pellen en proeven. Nog altijd de beste manier om de kwaliteit te bepalen. De handelaars nemen er hun tijd voor. Sommigen lopen al van voor zes uur te kijken en te keuren.

**"Verse garnalen herken
je aan hun glanzende,
gladde schaal.
Ze ruiken naar de zee:
fris en ziltig."**

Elke bak, elk lot bestuderen ze en wanneer de veiling begint, weten ze precies op welke garnalen ze zullen bieden. Er lopen ook mannen in witte schorten rond die het keuren nóg een tikkeltje ernstiger lijken te nemen. Hun aandacht gaat niet naar smaak of ritseling, zij hebben vooral oog voor temperatuur en hygiëne. Stijn Oosterlynck, de kwaliteitscoördinator van de Vlaamse Visveiling Zeebrugge, legt uit wat die keuring inhoudt. "De temperatuur van de garnalen mag in principe nooit hoger zijn dan vier graden", zegt hij terwijl hij een

thermometer in een bak met garnalen duwt. "Wanneer dat toch het geval is, melden we dat meteen aan de reder. Mondeling of per brief. En we merken dat die problemen snel worden opgelost." Stijn gaat alle bakken af en knikt tevreden. Iedere bak voldoet aan de temperatuurnormen. "De koudeketen start al op het schip", licht hij toe. "Zodra de garnalen gekookt zijn, worden ze met koud water afgespoeld en gaan ze in plastic zakken het gekoelde ruim in. Op die zakken wordt ijs gestrooid. De temperatuur moet altijd tussen de nul en vier graden blijven. Nooit lager, want het is niet de bedoeling dat de garnalen bevriezen, dat komt de smaak niet ten goede."

In de vismijn wordt niet alleen de temperatuur gecontroleerd, er worden door de veterinaire keurders ook stalen genomen in opdracht van het FAVV, het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. Op deze stalen wordt het totale kiemgetal en het aantal E. coli-bacteriën bepaald, een maat voor de hygiëne van het product. Indien

STOERE ZEEBONKVERHALEN

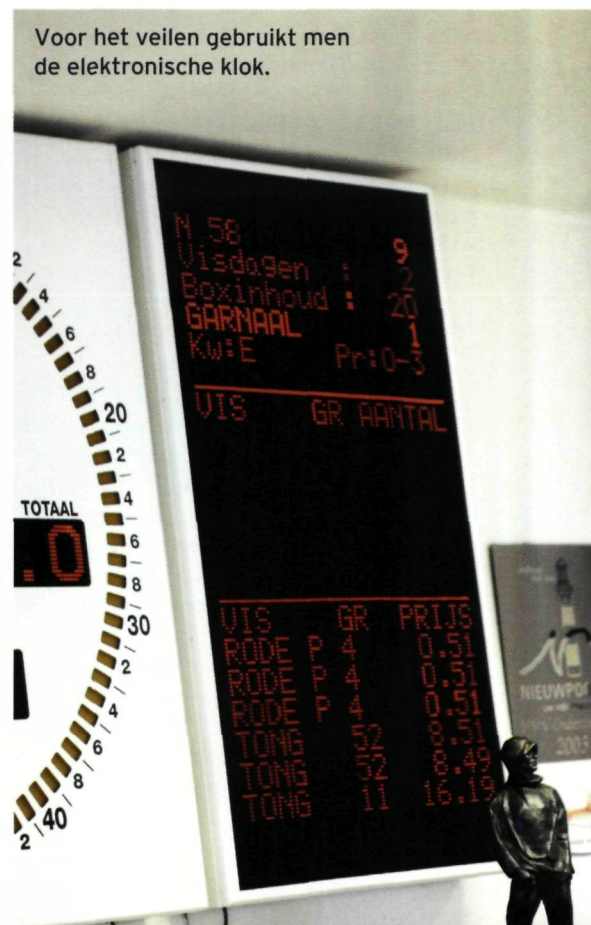
deze aantallen de toegelaten limieten overschrijden, krijgt de reder een opmerking en moet hij zorgen voor betere hygiënische maatregelen op het schip. Daarnaast worden er ook monsters genomen om te testen op de aanwezigheid van ziekteverwekkende bacteriën als salmonella, stafylokokken en listeria. Daarbovenop krijgen de keurders de opdracht om steekproefsgewijs de chemische vervuiling in de garnalen te meten. Met deze bijkomende controle worden dioxines, pcb's, perfluoriderivaten, zware metalen, tributyltin uit aangroeiwerende scheepsverf en zelfs radioactiviteit opgespoord. "Die laatste controle stamt uit de tijd van de ramp in Tsjernobyl", duidt een medewerker van het FAVV, "en na de ramp in Fukushima werd die controle opnieuw opgevoerd. Europa wil versterkt toezicht op de radioactiviteit die in schaaldieren aanwezig zou kunnen zijn.

Heel wat importerende landen hechten daar veel belang aan." Over die zware metalen willen we wat meer horen. Daar blijken weinig problemen mee, maar de controles houden toch stand. Door lozingen kan het afvalwater dat in zee stroomt immers vervuild zijn met cadmium, kwik en lood, wat dan logischerwijs ook in vis en garnalen wordt teruggevonden. Daarom heeft Europa grenswaarden opgesteld voor de hoeveelheid zware metalen in vis en schaaldieren. Maar de resultaten van de afgelopen jaren zijn gunstig. Steekproefsgewijs wordt ook getest op bewaarmiddelen. Vooraleer de garnalen geveild worden, mogen er geen bewaarmiddelen aan worden toegevoegd. Het zout dat de Vlaamse vissers bij het kookwater doen, eigenlijk ook een bewaarmiddel, wordt niet meegerekend.

"Vroeger *poeierden* de vissers al eens hun garnalen, maar dat is nu ten strengste verboden", zegt Wouter Vanlouwe, een van de dierenartskeurders van de vismijn van Nieuwpoort. "Ook in de vismijn worden geen bewaarmiddelen toegevoegd. De garnalen die hier geveild worden en bij de handelaars terechtkomen, zijn puur. Het is aan de handelaar om daar wel of geen bewaarmiddelen aan toe te voegen." Welke bewaarmiddelen voor garnalen gebruikt worden, komen we te weten bij de Gentse professor Frank Devlieghere van het labo voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering. "De meest gebruikte zijn benzoëzuur (E210), sorbinezuur (E200) en hun afgeleide zouten benzoaat (E211, E212, E213) en sorbaat (E201, E202, E203). Omdat deze producten beter werken in een zuur milieu, wordt aan de



De Oostendse aanvoer wordt voortaan geveild in Zeebrugge.



gepelde garnalen ook een zuurteregelaar toegevoegd: citroenzuur (E330), melkzuur (E270) of ascorbinezuur (E300). Ook sulfiethoudende bewaarmiddelen (E220-E228) zijn toegelaten, maar wel in minimale hoeveelheden. In de praktijk wordt nog het meest metabisulfiet (E223) gebruikt. Dit product zorgt ervoor dat de garnalen bij het bewaren geen zwarte vlekjes krijgen op hun pel. Deze melanosisvlekjes zijn niet schadelijk voor de consument, maar ogen weinig appetijtelijk.”

Vroeger werd ook boorzuur (E284) gebruikt, maar dat is ondertussen verboden. Bovendien moeten de additieven zuiver zijn en mogen ze een welbepaalde dosering niet overschrijden. De groot- en kleinhandelaars, en de verwerkende bedrijven, moeten door een systeem van zelfcontrole kunnen bewijzen dat ze zich aan de EU-verordeningen voor voedselveiligheid houden, maar ze krijgen ook te maken met onaangekondigde controles, uitgevoerd door het FAVV. Bovendien moeten ze de gebruikte additieven steeds vermelden op het etiket. In de praktijk is dit alleen mogelijk op de gepelde garnalen in plastic doosjes, niet op de gepelde en ongepelde garnalen die in bulk verkocht worden. Al bij al blijft het een vervelende zaak, die bewaarmiddelen. Het is goed om weten dat ze niet schadelijk zijn voor onze gezondheid, indien correct toegepast. Ga je de behandelde koppen en staarten echter inkoken voor een soepje, een bisque of een roux, dan lijkt het toch al wat delicates. Hoeveel liever zouden we het product niet puur in onze handen en puur op ons bord krijgen. Maar dan is de houdbaarheid amper twee, drie dagen. Dan beginnen ze al te ruiken en slecht te smaken.

Het zou nochtans anders kunnen, volgens onderzoekster Geertrui Vlaemynck van het ILVO Melle, die met haar onderzoeksgroep op zoek is naar bewaarmethoden zonder bewaarmiddelen: “Indien de garnalen tijdens de hele keten onder ideale hygiënische omstandigheden worden behandeld, op de perfecte manier worden gekookt, snel afgekoeld tot nul graden en op die temperatuur kunnen blijven, dan



Klaar om te verorberen,
verse ongepelde garnalen.

is het mogelijk om garnalen tien, twaalf dagen goed te houden. Maar in de praktijk is dit niet haalbaar, welke keukenkoelkast is immers zo laag ingesteld?” En dan is er nog de vraag of garnalen inderdaad zoveel cholesterol bevatten en of dat een probleem is. In de Belgische voedingsmiddelentabel lezen we dat gepelde garnalen, net zoals andere schelp- en schaaldieren, toch wel redelijk hoog scoren met 165 mg cholesterol

per 100 g. Ook het zoutgehalte in garnalen ligt hoog, door het koken in zeewater waaraan nog extra zout is toegevoegd. Een zekere voorzichtigheid is dus aangewezen voor mensen die een cholesterol- of zoutarm dieet volgen. “Maar het mag niemand verhinderen om af en toe een portie lekkere garnalen te eten”, glimlacht Geertrui Vlaemynck terwijl ze een garnaltje uit een van de bakken grist. ■



DE KEUKENGEHEIMEN VAN... DE KRUIDENMOLEN

DOOR PIETER VAN DOVEREN & FOTO'S KRIS VLEGELS

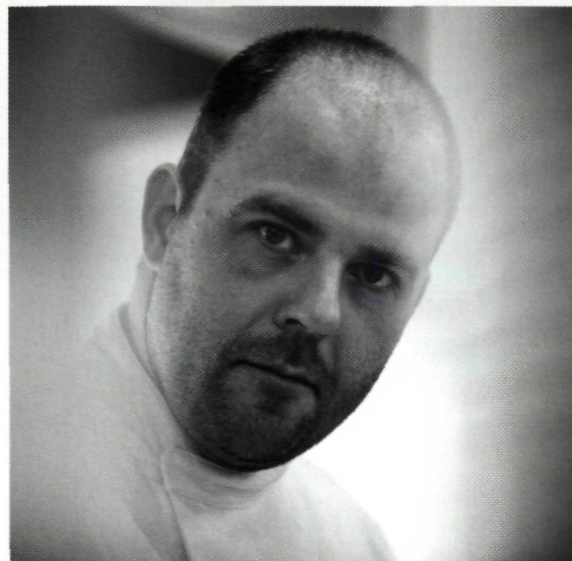
Stijn Bauwens

**„Ik ben groot geworden
met garnalen.”**

**VERSCHILLENDE GERECHTEN
PER TAFEL KIEZEN
MAAKT HET ZOWEL VOOR U
ALS VOOR ONS BOEIEND.**

KLASSIEKERS





Stijn Bauwens startte De Kruidenmolen op als een bescheiden koffiehuis.

Chef-kok Stijn Bauwens en Veerle Quintens installeerden potten en pannen in een molenaarswoning met terras. De kok deed twee jaar ervaring op bij Geert Van Hecke in De Karmeliet, waar hij smaakzuiver leerde koken. Bij Attilio Basso van L'Ecailler du Palais Royal werd hem het respect voor verse vis bijgebracht en leerde hij om snel te koken. Voor zijn eigen restaurant koos hij voor een meer laagdrempelige formule die het mogelijk maakt om ook met de familie of met vrienden te tafelen. Stijn Bauwens hecht veel belang aan eerste klas producten en smaakvolle bereidingen.

Stijn Bauwens: "Ik ben 39 jaar en kom uit Nieuwmunster, een boerendorpje in de polders op twee kilometer van de zee. Ik ben groot geworden met garnalen. Mijn moeder pelde ze zelf en als kind hielp ik mee. Ik was 25 jaar toen mijn vrouw Veerle en ik voor

onszelf begonnen in De Kruidenmolen. Wij zijn bescheiden gestart, de zaak die wij overnamen kwam uit een faillissement. In het begin bakten we pannenkoeken en serveerden we koffie. Beetje bij beetje hebben we De Kruidenmolen opgebouwd tot wat het vandaag is. Om te komen waar wij nu staan, hebben wij alles enkele keren omgedraaid. Ik probeer herkenbaar te koken en kies voor persoonlijke bereidingen waarin de smaak primeert. Ik breng geen kreeft met kaviaar, maar wel 'woedende wijting' (gepaneerde en gefrituurde wijting met gribichesaus en opgediend met zijn staart in de bek) of kalfskop, opgediend met een kroketje van kalfskop, linzen en gekonfijte lever, of paella met *sot-l'y-laisse* (hoenderhaas), inktvis, gehaktballetjes en hanenkammen met fideuà-pasta. Vaak gerechten waar op voorhand veel werk aan is, maar die je nergens anders vindt. Mijn garnalen komen van de veiling van

Nieuwpoort, Oostende of Zeebrugge, naargelang de aanvoer. Bij de inkoop let ik erop dat ze niet gepoederd zijn. Sommige handelaars poederen zowel ongepelde als gepelde garnalen om ze langer te bewaren. Wij pellen onze ongepoederde garnalen wanneer we ze nodig hebben." Hiermee maken we lekkere garnaalkroketteren en, in de zomer, een carpaccio van tomaat met garnalen, al dan niet met mozzarella en pesto van waterkers. 's Winters, in december en januari, wanneer er weinig garnalen zijn, serveer ik geen bereidingen met handgepelde garnalen."

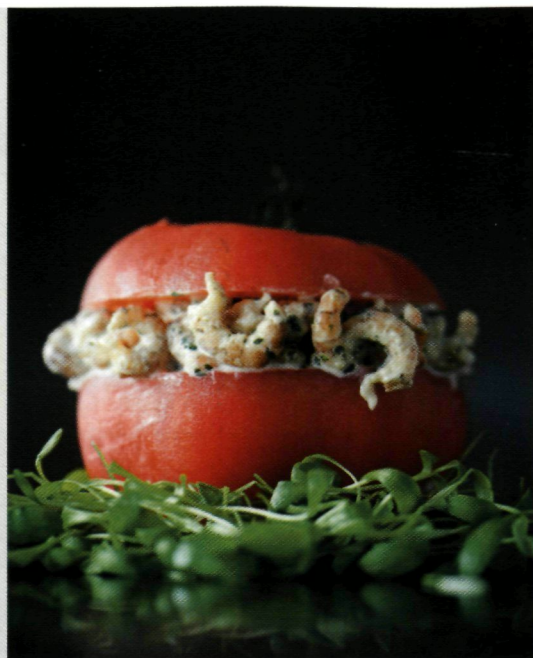
De Kruidenmolen: Dorpsstraat 1, 8420 Klemskerke, 059 23 51 78, www.kruidenmolen.be.

Woensdag en donderdag gesloten.

Klassiek Tomaat-garnaal

Voor 4: 200 g handgepelde garnalen, 4 middelgrote, rijpe tomaten, 2 bakjes tuinkers, gehakte peterselie, 1 sjalot, 2 el verse mayonaise

Dompel de tomaten in kokend water, verfris en pel ze. Verwijder de hoedjes en hol de tomaten uit. • Snijd de sjalot in brunoise. • Meng de garnalen met de mayonaise, fijngesneden sjalot en gehakte peterselie. • Vul de tomaten en leg het hoedje erop. • Leg een pluk tuinkers op de borden en schik de gevulde tomaat erbij.



TOMAAAT-GARNAAL VERSIE DE KRUIDENMOLEN

Voor 4: 160 g handgepelde garnalen, 1 grote coeur-de-boeuf tomaat, 2 rijpe trostomaten, 8 honingtomaaten (gepeld en 24 uur gemarineerd in balsamicoazijn), 16 gele kerstomaten, 16 rode kerstomaten, 1 sjalot, 12 broodcroutons, olijfolie
Pesto: 50 g tuinkers, 25 g Parmezaanse kaas, 25 g pijnboompitten, 2 el olijfolie, ½ teentje look, peper, zout

Groene gazpacho: ½ geschildte komkommer, 6 rijpe green zebra-tomaten (groene tomaten), 1 kleine ui, ½ groene chilipeper, 1 groene paprika, ½ groene selder, 1 el dragonazijn, 4 el olijfolie, 1 el worcestersaus, 1 el groene tabasco, peper, zout

Snijd de gepelde coeur-de-boeuf tomaten in grove stukken (laat de zaadjes erbij). • Maak een tartaar van trostomaten met sjalot en olijfolie.

Pesto: Mix alle ingrediënten tot een homogeen geheel. Doe in een spuitzak en laat opstijven.

Groene gazpacho: Mix alle ingrediënten zeer goed en giet het mengsel daarna door een fijne zeef.

Afwerking: Kleur de broodcroutons lichtjes in een pan. • Schik de stukjes coeur-de-boeuf tomaat in een diep bord met ernaast wat tartaar van trostomaten. Verdeel de garnalen in kleine hoopjes en verdeel ook de honingtomaaten en de kerstomaten over het gerecht. Voeg her en der enkele pestopuntjes toe. Werk af met groene gazpacho en broodcroutons.

Klassiek Zeetong met garnalen

Voor 4: 160 g handgepelde garnalen, 4 schoongemaakte zeetongen van 500 g, 20 kleine Parijse champignons, 16 krielaardappeltjes, 2 el gehakte peterselie, 1 klontje hoeveboter, 2,5 dl visbouillon, 1 dl witte wijn, 2 dl blanke botersaus

Pocheer de zeetongen in de visbouillon en witte wijn. • Bak de champignons lichtjes gaar. • Kook de krielaardappeltjes gaar, schil ze en wentel ze, samen met de peterselie, in wat boter. • Fileer de zeetongen en schik ze op warme borden. Verdeel de champignons en de garnalen over de vis. Voeg de krielaardappeltjes toe en werk af met blanke botersaus



ZEETONG MET GARNALEN VERSIE DE KRUIDENMOLEN

Voor 4: 160 g handgepelde garnalen (bewaar de koppen), 4 schoongemaakte zeetongen van 500 g, ½ l kippenbouillon, 50 g boter, 2 bakjes Parijse champignons, 1 el room, 1 sjalot, 1 teentje look, 1 bosje platte peterselie, 2 aardappelen (bintjes), ½ bosje pijpajuin, olijfolie, citroensap

Kleur de zeetongen lichtjes aan in boter en laat ze dan in de pan langzaam verder garen. • Stoof de in fijne plakjes gesneden champignons samen met de fijngesneden sjalot en een teentje look

in een pan en meng er de room onder. Laat het vocht nog een halfuur verdampen tot je een vaste massa (duxelle) krijgt. • Blancheer de peterselie en mix tot een coulis. • Kook de geschilde aardappelen en plet ze met een vork. Voeg de fijngesneden pijpajuintjes en wat olijfolie toe en meng. • Kook de garnalenkoppen in kippenbouillon en zeef. Voeg nu de peterseliecoulis en citroensap toe en haal van het vuur. • Fileer de zeetong en reconstrueer die, maar leg de duxelle tussen de filets. Leg de geplette aardappelen op de gevulde zeetong. • Dresseer op warme borden en bestrooi met garnalen. • Mix de saus van de koppen tot schuim en lepel uit over het gerecht.

Klassiek Aardappelen in de schil met garnalen

Voor 4: 200 g handgepelde garnalen, 4 bintjes (middenmaat), 2 el zure room, 1 bos bieslook, een klontje boter, peper, zout

Laat de ongeschilde aardappelen koken tot ze net gaar zijn. Hol ze uit en plet het kruim met een vork. Kruid met peper en zout. • Meng de zure room, boter en gesneden bieslook onder het kruim. • Doe de vulling terug in de aardappelen en werk af met garnalen.



AARDAPPELEN IN DE SCHIL MET GARNALEN VERSIE DE KRUIDENMOLEN

Voor 4: 160 g handgepelde garnalen (bewaar de garnalenkoppen), 2 grote bintjes, 2 lange krielaardappeltjes, 1 bosje lente-ui, 4 kwarteleitjes, 2 el olijfolie, 2 el melk, 1 kg grof zeezout, azijn, mousselinesaus bereid met extra citroensap, muskaatnoot, currypoeder, peper, zout

Bedek de bodem van een bakblik met grof zout en leg de bintjes erop. Zet 1 uur in een voorverwarmde oven van 160 °C. • Verwijder de schil en plet grof met een vork. Voeg de olijfolie en de gestoofde fijngesneden lente-ui toe, kruid met peper, zout en muskaatnoot. Voeg de melk toe en meng. • Snijd de krielaardappeltjes met een mandoline in fijne schijfjes en frituur ze op 160 °C tot chips. • Frituur de garnalenkoppen ongeveer 3 minuten op 160 °C en bestrooi ze met currypoeder. • Laat de kwarteleitjes 1 minuut pocheren in water met azijn. • Dresseer in een ringvorm op de warme borden: onderaan komen de garnalen met daarop wat geplette aardappelen daarbovenop leg je het gepocheerde kwarteleitje. Neem de ring weg en voeg de warme mousselinesaus toe. Werk af met enkele chips en gefrituurde garnalenkoppen.



OPVALLEND CULINAIR
DOOR MIEKE VERHELLE & FOTO'S MICHEL VAERWIJCK

Jong talent

creatief met garnalen

De Oostduinkerkse garnalenvissers te paard promoten met veel passie hun ambacht en hun verse garnalen. Die passie voor het goud uit de Noordzee willen ze ook delen met de chefs van morgen. Hotelschool Ter Duinen en de paardenvissers sloegen de handen in elkaar voor een kookwedstrijd met garnalen.

Achttien leerlingen uit 7+, zeg maar de topchefs van morgen, mochten hun creativiteit met garnalen botvieren. Het werd een spannende dag in de keuken van Hotelschool Ter Duinen.

Het is een winterse maandagochtend die de belofte van een zonnige dag in zich draagt. Rond 8.30 uur verzamelen achttien leerlingen van 7+ in de keuken van Hotelschool Ter Duinen. Het is duidelijk: niet alle leerlingen houden van maandagochtenden. Begrijpelijk als je weet

dat velen onder hen net een weekendshift in een gastronomisch restaurant achter de kiezen hebben.

Docent aan de zijlijn

Chef Peter De Coster, docent van 7+, geeft nog de laatste wedstrijdinstructies en dan worden de ingrediënten verdeeld. "Iedereen is goed voorbereid", weet hij. "Vorige week

was er al een eerste test. Dan heb ik hier en daar wat tips gegeven en proberen bij te sturen. Zonder hen daarbij in een richting te duwen. Het is een wedstrijd, dus moet het ook hun recept zijn. Vandaag zal ik vooral aan de zijlijn staan."

Tijdens de eerste zes jaar in Hotelschool Ter Duinen krijgen de leerlingen de basis van het koken mee. In 7+ mogen ze



Jong keukengeweld samen aan de slag.



Winnaars Michaël Timmermans en Elke Claeys werken hun gerecht geconcentreerd af.



Perfectie zit hem in de details.

experimenteren met nieuwe technieken. “7+ is een combinatie van 7 Wereldgastronomie en 7 Specialiteiten-Restaurant. We brengen hen hier de nieuwste trends en technieken bij, zodat ze op het hoogste niveau kunnen meedraaien. De leerlingen hebben vier dagen per week praktijk. Ze staan dus al met een half been in het werkveld.”

De opdracht van de wedstrijd is even simpel als complex: maak een creatieve bereiding met noordzeegarnalen. Er kunnen punten gesprokkeld worden met smaak, creativiteit, presentatie en aandacht voor de garnalen. Daarbovenop krijgen de deelnemers nog vragen over de gebruikte producten en kooktechnieken.

Concurrentie afwegen

Er heerst een aangename drukte in de keuken. Het is wat zoeken vooraleer iedereen zijn plek en zijn materiaal vindt. Al snel klinkt er een beloftevolle cadans van borrelende bouillons en kloppers tegen metaal. De leerlingen werken in groepjes van twee. Ze overleggen over de laatste details en er wordt al eens bij de burens gekeken om de concurrentie af te wegen. Maar bovenal hebben ze respect voor elkaars werk en zijn ze nieuwsgierig naar ingrediënten en bereidingswijzen. Ze proeven van elkaars gerechten, geven schouderklopjes en gefundeerde meningen. “Het is een klas die goed samenhangt”, weet ook chef De Coster. “Ik durf te stellen dat er hier een paar topchefs van morgen tussen zitten.”

De juryleden druppelen binnen en nemen al een kijkje in de keuken. Vooral chef Iain Wittewrongel van restaurant Ten Bogaerde in Koksijde neemt de sfeer in de keuken goed op. De andere juryleden zijn paardenvisser Eddy D’Hulster, directeur van de Hotelschool Raf Sonnevillie, technisch adviseur Pol Debaenst en gewezen onderdirecteur Ronny Calcoen. Ook ondergetekende mag mee aan tafel schuiven. Jurylid en burgemeester Marc Vanden Bussche komt net op tijd aan om het eerste gerecht te beoordelen.

De lat hoog leggen

Dat eerste gerecht, garnalen, tabouleh, geitenkaas, tomaten en avocado, werd klaargemaakt door Jens André en Louis

Van der Gucht. Ietwat gespannen – ook al omdat ze de spits moeten afbijten – komen ze de zaal binnen om hun gerecht te presenteren.

De volgende chefs, Philippe Matthys en Arnout Desmedt, zochten hun inspiratie in hun thuisstreek Brabant en combineerden de noordzeegarnalen met een rillette van spareribs en appel. “Ik vind het fijn om eens aan een wedstrijd deel te nemen”, vertelt Arnout ons achteraf. “Op die manier word je gedwongen om iets te creëren en wil je de lat hoog leggen. Bovendien zie je waar je collega’s toe in staat zijn. En zo kan je van ieders gerechtje eens proeven.”

Ondertussen is het de beurt aan Elke Claeys en Michaël Timmermans, die eigenlijk al een tijdje klaar zijn om hun versie van de klassieker tomaat-garnaal te presenteren: met olijfolie-ijs, komkommer, americainsaus en wilde kruiden. “We hebben deze ochtend nog verse kruiden geplukt om zeker de juiste smaken aan ons gerecht te kunnen toevoegen”, vertelt Elke. Later die dag vertrouwt Michaël ons toe dat hij het wel tof vond om zo’n uitdaging voorgeschoteld te krijgen. “Ik hou van klassiekers en zeker als je ze dan in een eigentijdse versie kunt brengen.”

Bekendste streekproduct

Hannes Derykere en Thijs De Herdt serveren vervolgens een gerecht met een kroketje van gefermenteerde look, currimayonaise, zeekraal in tempura en guacamole. “Het is echt plezant om eens volledig onze eigen goesting te kunnen doen”, weet Hannes. “En zo zetten we de theorie in de praktijk om.”

Intussen vertelt directeur Raf Sonnevillie over het tot stand komen van de wedstrijd. “Het idee leeft zeker al zo’n twintig jaar. We hebben al die tijd al een goede verstandhouding met de Orde van de Paardenvissers. Elk jaar tijdens het banket hebben we het erover dat we toch eens ‘iets’ samen moeten doen. Dit jaar is het er met deze wedstrijd eindelijk van gekomen.”

De leerlingen van 7+ kregen enkele weken geleden al een demonstratie door paardenvisser Eddy D’Hulster. “Ik ben aan de kust opgegroeid, maar heb enorm veel bijgeleerd over de noordzeegarnaal, het

bekendste streekproduct”, weet een van de leerlingen, Simon Allinckx.

Hij is samen met Emiel Desmet als volgende aan de beurt om zijn gerecht te serveren. De garnalen van zijn eigen kust presenteert hij met dashi, aardappelpoffert, karnemelk en selder.

Als volgende komen de noordzeegarnalen met Keiemse Witten, Leffe, romanesco en spitskool op de jurytafel. Louis Masschelein en Hendrik Dequeker zijn de chefs van dienst.

Hoog niveau

Intussen is er wat stress in de keuken bij Arthur Pak en Timo Robeet. De oosterse risotto houdt een risico in en op het laatste moment werd de bereiding van de saus aangepast. Toch halen ook zij de deadline om hun gerecht met krabsalade te serveren. De eerste leerlingen zijn ondertussen bezig met het schoonmaken van hun werkplaats. Wie al klaar is, kijkt over de schouders van de anderen mee. Hier en daar wordt een klein handje toegestoken door een pan door te geven of het zout aan te reiken. Chef De Coster is tot commis van dienst gepromoveerd en haalt de ingrediënten die ’s ochtends vergeten werden. Zijn collega-docenten komen regelmatig binnen om eens van de gerechten te proeven. Iedereen is het erover eens: “Het niveau ligt hoog.”

Nog twee gerechten te gaan voor de juryleden. De pieterman met geprakte aardappelen, witte kool en uiencrumble van Quinten Calliauw en Cedric Vennekens gaat er, samen met de sidedish met foie gras, vlot in. Het duo is ervan overtuigd dat het hiermee kan scoren.

Paardenvisser Eddy D’Hulster is tevreden. “Het is een van de weinige duo’s die iets doet met de bijvangst”, weet hij. “Tijdens de demo hebben we hen allerlei tips gegeven over die bijvangst: de groene strandkrabbetjes bijvoorbeeld hebben een fantastische smaak. Ook deze pieterman is een vis die regelmatig in onze netten belandt.”

Keuken schrobben

Het laatste gerecht is qua presentie veruit het spectaculairste. De bouillabaisse van Jeffrey Van Zijl en Kay Opdam is niet



De jury proeft dat het goed is.



Hier zijn geen verliezers.

zomaar een soep. In een diep bord liggen garnituren met daarboven een krokantje van bladerdeeg dat een bruggetje vormt. Daarop nog een gelei in de vorm van een paardenkop, volgens Kay een eerbetoon aan de paardenvissers. De bouillabaisse zelf wordt aan tafel uitgeschonken.

Terwijl de jury beraadslaagt, zijn de leerlingen druk in de weer in de keuken. Ook nu zie je hoe goed de groep samenhangt. Zij aan zij staan ze te schrobben en te schoon te maken. “Hoe beter we samenwerken, hoe sneller alles klaar is.”

Aan een pronostiek durft geen van hen zich te wagen. “Niet iedereen heeft alles gezien en alles geproefd. Het is dus heel moeilijk.” Dat blijkt ook bij de jury. Vier gerechten steken erbovenuit. Na veel wikken en wegen worden de leerlingen erbij gehaald.

Eervolle vermelding

Chef Iain Wittevrongel, zelf Koksijdenaar, mag de winnaar bekendmaken. “Noordzeegarnalen zijn een topproduct uit onze eigen streek. Het is een heel subtiel en delicaat product. Het is dan ook van belang om geen al te overheersende smaken met de garnalen te combineren. Velen onder jullie hebben een bisque gemaakt. Ook daarbij moet je opletten. Een bisque is snel te hard van smaak, maar kan nooit te zacht zijn. Zoek het als chef nooit te ver. Simpele gerechten

laten je product vaak het best tot zijn recht komen.”

Op een gedeelde tweede en derde plaats eindigen de pieterman met noordzeegarnalen, aardappel en gebrande witte kool van Quinten en Cedric en de Keiemse Witten met Leffe, romanesco, spitskool en noordzeegarnalen van Hendrik en Louis. “Het zijn twee gerechten met heel zuivere smaken en we apprecieerden het gebruik van de bijvangst.”

Vooraleer Iain de winnaars bekendmaakt, heeft hij nog een eervolle vermelding. “Voor de noordzeegarnalen met gefermenteerde look en curry van Hannes en Thijs. Het was een topgerecht. Alleen jammer dat de garnalen niet tot hun recht kwamen, waardoor het thema van de wedstrijd genegeerd werd.”

Verbazing op enkele gezichten als hij de tomaat-garnaal van Elke en Michaël tot winnaar uitroept. “Dit gerecht heeft een frisheid waar je meteen vrolijk van wordt. De garnalen komen het best tot hun recht en dit is nog eens het bewijs dat een klassieker scoort. Zoek het niet te ver”, geeft Iain nog als laatste tip aan de leerlingen mee. Voor de winnaars is er een gouden pin van de Orde van de Paardenvissers en een waardebon van 100 euro van de gemeente Koksijde. Bovendien krijgt hun gerecht een plaats tijdens het jaarlijkse banket van de

school en op het feest van Mieke Garnaal.

Elke en Michaël zijn blij met de prijzen, maar vooral met de eer. “Ik had meteen het idee om een klassieker te maken, maar dan vernieuwend gebracht”, vertelt Michaël. “Toen we het gerecht voor het eerst uitprobeerden, dachten we dat dit weleens een winner kon zijn.” Maar Elke vult aan: “Tot we al die andere gerechten zagen. Het onze zag er zo simpel uit in vergelijking met al die andere complexe gerechten.”

Extra pit

Toch had ook hun tomaat-garnaal enkele ‘specialekes’. “De mayonaise vervingen we door olijfolie-ijs om toch wat vetigheid in het gerecht te brengen. Michaël kwam op het idee van de americainsaus”, vertelt Elke. “Op die manier kreeg het geheel wat extra pit”, legt Michaël uit.

Michaël was met deze wedstrijd niet aan zijn proefstuk toe. “Ik werd al tweede in de wedstrijd van Prosper Montagné. Stress was er deze keer niet bij. We waren goed voorbereid en hadden ruim de tijd om deze ochtend nog kruiden te plukken.” Voor Elke was het de eerste deelname aan een wedstrijd. “Maar het smaakt wel naar meer. Geen betere manier om de schrik voor wedstrijden te overwinnen, dan er effectief een te winnen”, lacht ze.



Het winnende recept van Elke Claeys en Michaël Timmermans
**HANDGEPELDE GARNALEN – TOMATENVARIËTEITEN –
 OLIJFOLIE-IJS – AMERICAINSAUS – GARNALENCONSOMMÉ –
 WILDE KRUIDEN**

Pel de garnalen en bewaar de pantsers en koppen voor de bisque. Bewaar de garnalen koel.

Garnalencsommé: Maak de groenten schoon en snijd in fijne mirepoix. Verhit wat olijfolie en laat de pantsers en de koppen van de garnalen aankleuren. Voeg daarna de groenten en de look toe en laat meestoven. Voeg de tomatenpuree toe, meng en stoof nog even. Flambeer met cognac. Deglaceer met de witte wijn en bevochtig met de visfumet. Voeg het bouquet garni toe en laat 35 minuten trekken. Mix kort en zeef door een metalen puntzeef. Kruid met peper en zout. Zet op het vuur en week het gelatineblaadje. Laat de gelatine oplossen in de bisque en giet in een plastic doos. Laat afkoelen en zet in de diepvriezer. Laat volledig bevroren en haal de bisque uit de doos. Leg de bevroren bisque

in een vochtige gaasdoek en laat uitlekken in een vergiet. Vang de heldere garnalensjus op.

Olijfolie-ijs: Meng alle ingrediënten en giet het mengsel in de ijssturbine. Draai tot mooi glad ijs en bewaar in de diepvriezer.

Americainsaus: Meng de mosterd, ketchup en xantana tot een homogene saus. Voeg tabasco en worcestersaus naar smaak toe. Doe in een spuitflesje en bewaar koel.

Komkommerrolletjes: Snijd de komkommer in lange linten en rol op tot kleine dikke en lange smalle rolletjes. Marineer net voor het serveren kort met wat sushi-azijn en olijfolie. Kruid met grof zeezout en peper.

Toastjes: Vries het zuurdesembroodje kort in en snijd daarna zo dun mogelijk op de snijmachine. Steek rondjes uit en leg op een bakmat in silicone. Kruid met peper, zout en wat olijfolie en bak goudbruin in de oven op

Voor 10:

500 g verse garnalen, duizendblad, vogelmuur, wilde erwt, venkelkruid

Garnalencsommé: garnalenskoppen en -pantsers, 1 preistengel,

3 selderstengels, 3 wortels, 1 sjalot,

1 ui, 1 teentje look, 1 bouquet garni,

2 el tomatenpuree, 0,5 dl cognac,

1 dl witte wijn, 1 l visfumet,

1 gelatineblaadje, olijfolie, peper, zout

Olijfolie-ijs: 70 g melk, 2,5 g room,

4 g glucose, 3 g zout, 70 g olijfolie

Americainsaus: 3 el mosterd,

4 el ketchup, tabasco, worcestersaus,

1 g xantana

Komkommerrolletjes: 1 komkommer,

0,25 dl sushi-azijn, 0,25 dl olijfolie,

grof zeezout, peper

Toastjes: 1 klein zuurdesembroodje,

0,2 dl olijfolie, peper, zout

Tomatenvariëteiten: 10 groene

kerstomaten, 10 gele kerstomaten,

10 oranje pruimtomaten, 10 rode

kerstomaten, 10 kumato-kerstomaten,

olijfolie, grof zeezout, peper

Tomatenkrokantjes: 5 kerstomaten,

grof zeezout, peper, Provençaalse

kruiden

160 °C gedurende ongeveer 8 minuten.

Tomatenvariëteiten: Was, droog en snijd de tomaatjes. Kruid met olijfolie, grof zeezout en peper.

Tomatenkrokantjes: Vries de tomaten kort in. Snijd ze daarna in dunne plakjes op de snijmachine. Kruid de schijfjes tomaat met grof zeezout, peper en wat Provençaalse kruiden en leg ze in de easy-dry of in de oven op 80 °C tot ze volledig uitgedroogd zijn.

Afwerking: Spoel de wilde kruiden goed schoon, droog ze en pluk de blaadjes. Schik alles mooi op het bord en giet de geklaarde bisque aan tafel op het bord.

In samenwerking met



A l'ostendaise

Ambachtelijke garnaalkroketjes, Oostendse oesters, 'sole à l'ostendaise' of wat ongepelde garnalen met een Oostends Keytebiertje. Er zijn vele redenen om naar Oostende te trekken en tot 30 september heb je er nog een excuus bij, 'A l'ostendaise'...

Nog tot 30 september pakt Oostende uit met 'A l'ostendaise'. Een mix van smaakvolle evenementen, creatieve streekgerechten, maritieme wandelingen en... 'Aan tafel met de visser'. Kortom, een grootscheeps culinair event dat zijn gelijke niet kent en uit vele hoofdstukken bestaat. Zo is er de vis van de maand. Elke maand prijzen de Oostendse vissers twee vissoorten aan, waarmee de Oostendse chefs op hun beurt creatief aan de slag gaan. Het resultaat is een maandelijks vismenu waar je vier weken van kunt genieten vooraleer een andere vis de hoofdrol speelt. In juni wordt er gefocust op langoustine en octopus, in juli gaan schar en zeeduivel met de aandacht lopen, in augustus is het aan de tongschar en zeebaars en de pladijs en tarbot mogen in september afsluiten. Daarnaast kun je elke eerste vrijdagavond van de maand bij een visser aan tafel schuiven. Vooraf word je

tijdens een maritiem uurtje ondergedompeld in de geheimen van het Oostendse maritieme erfgoed en daarna is het genieten geblazen van het vismenu van de maand, terwijl de visser je in geuren en kleuren onderhoudt over wat je verorbert en zijn leven op zee. Gegarandeerd een onvergetelijke avond. Reserveren is dan ook een must. Wie liever zomaar komt aanwaaien, vindt zijn gading op 28 en 29 juni. Dan gaan de Oostendse chefs op het Zeeheldenplein immers opnieuw live aan de slag met vis en schaaldieren uit de Noordzee. Bovendien ontsluit je ondertussen de geheimen van de visserij en krijg je een streepje fijne soulmuziek geserveerd. Smakelijke en democratisch geprijsde visgerechten, gezellige ambiance en soul. De ideale mix.

Luc Bogaert, zowat de *godfather* van de Oostendse visserij, is het enthousiaste gezicht van 'A l'ostendaise'. En dat is geen

toeval. "Ik droeg als het ware nog een pamber toen ik de eerste keer in zee ging." Op zijn veertiende mocht hij als visser het wijde sop in en drie jaar later werd hij tot schipper gepromoveerd. "Ik ben al mijn ganse leven op zee." Tijdens die vele jaren zag hij de visserij veranderen. "De ingevoerde vis is een ramp voor de plaatselijke vissers. De visveiling moet een markt creëren voor de eigen vissers." Bovendien stijgen de kosten, denk maar aan de brandstofprijzen, maar wordt de vis niet duurder. 'A l'ostendaise' helpt het tij te keren en toont de Belgische consument waarom je het best voor eigen noordzeevis kiest. "Het is een positief evenement en een groot succes. Het bewijst dat er nog altijd heel wat mensen geïnteresseerd zijn in de visserij en in onze noordzeevis."

'A l'ostendaise' is een initiatief van Toerisme Oostende in samenwerking met de Stichting voor Duurzame Visserijontwikkeling.



Wie wil deelnemen aan 'Aan tafel met de visser' moet reserveren bij een van de deelnemende restaurants. Op www.ostendaise.be vind je de kalender en de deelnemende restaurants.

CULINAIRE AGENDA – DE KUST

AAN TAFEL MET DE VISSER - OOSTENDE

6 juni en 4 juli

Tijdens een maritieme wandeling word je ondergedompeld in de geheimen van het Oostendse maritieme erfgoed. Achteraf geniet je met volle teugen van het maandmenu terwijl de visser vertelt over zijn leven op zee. www.visitoostende.be



BIERFESTIVAL - DE HAAN/WENDUINE

7 juni

Gemoedelijk proeven van een twintigtal streekbieren in de rustige omgeving van het Astridpark, in het centrum van Wenduine. www.visitdehaan.be

CHAMPAGNEWANDELING - DE PANNE

7 juni

Unieke culinaire en muzikale champagnewandeling (9 km), vanaf 11 uur. Inschrijven t.e.m. 31 mei. www.depanne.be/champagne

VISSERIJWEEKEND/VISSERSHULDE - NIEUWPOORT

7 tot 9 juni

Het pinksterweekend staat in Nieuwpoort traditioneel in het teken van de visserij met onder meer Visserijfeesten rond de vismijn en Visserishulde op 9 juni. www.nieuwpoort.be

VAN PITTIG BRUINTJE EN GRIJZE GARNAAL - NIEUWPOORT

7 tot 8 juni en 24 juni tot en met 9 september, iedere dinsdag

Een geleid bezoek aan de visveiling met als afsluiter een hapje en een drankje. www.nieuwpoort.be

VRIJDAG VISDAG - NIEUWPOORT

13, 27 juni - 4, 18 juli - 1, 8, 22, 29 augustus - 19, 26 september

Onder het moto 'vrijdag visdag' lanceert de Nieuwpoortse visveiling een reeks geleide

bezoeken aan de visveiling, inclusief lunch met verse Nieuwpoortse vis.

www.nieuwpoort.be

MAATJESHAPPENING - BLANKENBERGE

14 juni

Vanaf 16 uur is er muzikale ambiance en animatie in afwachting van de aankomst van de nieuwe Hollandse maatjes. De B72 Jacqueline-Denise vaart rond 18 uur de haven binnen, waarna er gesmuld kan worden van maatjes én jenever.

www.uitinblankenberge.be

VISWEEKEND - MIDDELKERKE/WESTENDE

14 en 15 juni

Westende-Bad is het decor voor het gezellige Visweekend. Een weekend lang proef je letterlijk en figuurlijk van vis en schaaldieren.

www.toerismemiddelkerke.be

OOSTDUINKERKE GAAT VOLUIT VOOR DE GARNAAL

Vanaf 15 juni tot september

Oostduinkerke-Bad wordt aangekleed met grote foto's van gerechten met garnalen. Via een QR-code kun je de recepten op je smartphone downloaden. In de handelszaken wordt het verhaal 'Van vissersdorp tot badplaats' gebracht en op het zomerse strand van Oostduinkerke verrijst een garnalendorp: Club crevette. www.koksijde.be

GARNALENVISSERS TE PAARD - OOSTDUINKERKE

Vanaf 16 juni tot en met 12 september (diverse data)



Op geregelde tijdstippen kun je de paardenvissers, immaterieel erfgoed van de mensheid (Unesco), aan het werk zien. Nu en dan wordt de vangst op de Zeedijk gekookt. www.koksijde.be

BIERWEEKEND - MIDDELKERKE

20 tot 22 juni

Op de Zeedijk van Middelkerke proef je tijdens het bierweekend aan de langste toog van België van 's lands lekkerste bieren. www.toerismemiddelkerke.be

TASTY BELLE EPOQUE - DE HAAN/WENDUINE

21 juni

Ontdek De Haan en Wenduine op smaakvolle wijze! Een erfgoedwandeling met gids toont je de weg en hier en daar wordt de innerlijke mens versterkt.

www.visitdehaan.be

A L'OSTENDAISE - OOSTENDE

28 en 29 juni

Op het Zeeheldenplein gaan de Oostendse chefs live aan de slag met vis en schaaldieren uit de Noordzee. Een evenement voor lekkerbekken. Boordevol animatie, kookdemonstraties en sfeer.

www.visitoostende.be en

www.ostendaise.be

GARNAALFEESTEN - KOKSIJDE/OOSTDUINKERKE

28 en 29 juni

Op zaterdag kun je de hele dag gezellig kuieren op de folkloremarkt. Op zondag van 11 tot 12 uur stelen folkloregroepen uit binnen- en buitenland de show op het Astridplein terwijl je geniet van lekkere vishapjes. Topchef Vincent Florizoone maakt een verrassingsgerechtje met garnalen klaar en diverse eetgelegenheden serveren het hele weekend lekkere menu's en gerechten met garnalen.

www.koksijde.be

ZEEMANSARRANGEMENT 'PROEF VAN HET VISSERSLEVEN' - ZEEBRUGGE

2, 9, 16, 23, 30 juli en 6, 13, 20, 27 augustus

Combineer een bezoek aan Seafront met een begeleide zeemanswandeling rond de

oude vismijnsite en houdt even halt in het atelier van viswinkel Saskia of Westhinder. Nagenieten doe je in een typisch visserscafeetje. www.brugge.bel/zebrugge en www.seafront.be

STREEKBIERENFESTIVAL - NIEUWPOORT

5 en 6 juli

Kom naar het Streekbierenfestival in Nieuwpoort (tuincentrum Ysara) en proef van wat de Kust te bieden heeft aan diverse bieren. www.nieuwpoort.be

LANDBOUWFEEST - NIEUWPOORT

6 juli

Op de hoeve Sesier-Guilleman in de Victorlaan 44 vindt op 6 juli het jaarlijkse landbouweest plaats. Goed voor ambachtelijke producten, een trekpaardenhappening met dressuur, wedstrijd *patattenjassen*, demonstratie schaapscheren, touwtrekken, een 'vliegend tapijt' en ritjes te paard. www.nieuwpoort.be

VISSERSBRUNCH - OOSTDUINKERKE

11 juli tot 22 augustus

Elke vrijdag van 11 juli tot 22 augustus in het NAVIGO-museum. www.navigomuseum.be

THAISE DAG - BREDENE

20 juli

Thaise dag met Thaise gerechten, Thaise dans en... Thaise massage. www.uitinbredene.be

PARAVANGFEESTEN - BLANKENBERGE

3 augustus

Bezoekers maken kennis met het vissersleven van vroeger en nu via demonstraties van oude ambachten en hapjes met versgebakken vis. Volksspelen en muziek zorgen voor extra ambiance. www.blankenberg.be

DAG VAN DE VLAAMSE VIS - ZEEBRUGGE

15 augustus

Beleef een sfeervolle dag in het teken van de Vlaamse noordzeevis! Neem een kijkje aan boord van een vissersschip

en laat je tijdens een sneukeltocht verleiden door heerlijke visproeftjes. De Visgrootshandelfederatie stelt bovendien de Vlaamse Vissoep voor, een soep op basis van alleen maar ondergewaardeerde vissoorten zoals rode poot, hondshaai, pieterman, steenbolk en kleine platvis. Er wordt maar liefst 2.200 liter van deze lekkere Vlaamse Vissoep in één grote ketel bereid! www.brugge.bel/zebrugge



© Westhinder

GARNALENFEESTEN - DE HAAN

15 augustus

In Vosseslag kunnen de groten demonstraties garnaalkruien met sleepnet gadeslaan terwijl de kleintjes met steeknetjes aan de slag gaan. Nadien wordt al het lekkers uit de zee klaargemaakt. www.visitdehaan.be

LANDBOUWWEKEND - MIDDEKERKE/WESTENDE

20 en 21 september

Proeven van de landbouw aan zee: op de Zeedijk en het strand van Middelkerke vind je gezellige terrasjes, artisanale proeftjes, oude en recente landbouwmachines, ploegen, allerlei dieren... www.toerismemiddelkerke.be

GASTRONOMISCHE UITWISSELING MET DURBUY - NIEUWPOORT

3 en 4 oktober

Ontdek al het lekkers dat de zusterstad van Nieuwpoort, Durbuy, te bieden heeft. Op 3 oktober op de wekelijkse markt en

op 4 oktober op het Hendrikaplein in Nieuwpoort-Bad. www.nieuwpoort.be

DAG VAN DE GARNAAL - NIEUWPOORT

11 oktober

In de vismijn wordt naar goede jaarlijkse gewoonte de garnaal gevierd. Ook dit jaar geniet iedereen van talrijke activiteiten en lekkere garnalenhapjes. www.nieuwpoort.be

TOERISME- EN STREEKPRODUCTENBEURS - KOKSIJDE

18 en 19 oktober

In de feestzaal van het c.c. Casino Koksijde proef je bij verschillende standhouders van lekkere streekproducten. Van kaas en paté, over jenever en wijn, tot foie gras en vis. Je vindt er bovendien toeristische informatie over de westkust. Ook Noord-Frankrijk en de jumelagemeenten zijn present met informatie en typische producten. www.koksijde.be

HEERLIJKE HERFST - MIDDEKERKE/WESTENDE

18 en 19 oktober

www.toerismemiddelkerke.be

VERRASSEND MARITIEM NIEUWPOORT

24 tot 26 oktober

Kom koude en warme oesters degusteren met een glaasje champagne in de oesterbar van de Nieuwpoortse Blauwe Boei in de vismijn. En geef daarna je ogen de kost op de Nieuwpoort International Boatshow. www.nieuwpoort.be

CHAMPAGNEWEEKEND - MIDDEKERKE/WESTENDE

7 tot 9 november

www.toerismemiddelkerke.be

GASTRONOMISCH WEEKEND - NIEUWPOORT

21 tot 23 november

www.nieuwpoort.be

SPROTJESHAPPENING - DE HAAN/WENDUINE

26 december

Op de Zeedijk in Wenduine wordt een van de lekkerste streekproducten gratis geserveerd: gegilde sprout voor iedereen! www.visitdehaan.be

ALGEMENE KUSTINFO

BELGIAN COAST GREETERS

Nieuw: in elke kustgemeente gidsen enthousiaste vrijwilligers de vakantiegangers langs hun eigen favoriete plekjes. De gidsbeurten (max. 6 pers.) zijn gratis. Zo ontdek je op een originele manier de echte schatten van de Kust.

Reservatie via

www.belgiancoastgreeters.com.



ZEE VAN KWALITEIT

Een hele reeks adressen en Diensten voor Toerisme verlenen absolute topkwaliteit. Je herkent ze aan het Q-label.

www.deqfactor.be



KUSTPAS

De ideale partner om attracties aan de Kust te bezoeken. De Kustpas biedt tal van kortingen en voordelen in de deelnemende attracties aan de Kust.

Het gratis voordeelpasje kun je downloaden op www.kustpas.be.

TREIN

De Panne, Oostende, Blankenberge, Zeebrugge, Knokke-Heist en Koksijde zijn prima bereikbaar per trein. Het station van Koksijde werd bovendien recent vernieuwd. *www.belgianrail.be*

KUSTTRAM

De Kusttram blijft een van de absolute pronkstukken van de Kust. De manier bij uitstek om vlotjes van de ene naar de andere badplaats te hoppen.

www.delijn.be/dekusttram

WEER

De Kust heeft een microklimaat en telt meer uren zon dan de rest van het land.

Check het kustweerbericht: www.kustweerbericht.be.

TOT JE DIENST

De Diensten voor Toerisme zijn erg gastvrije onthaalpunten.

www.blankenberge.be, www.visitdehaan.be, www.bredene.be, www.depanne.be, www.knokke-heist.be, www.koksijde.be, www.middelkerke.be, www.nieuwpoort.be, www.visitoostende.be, www.brugge.be/zebrugge

LOGEREN

Logeren in een hotel of B&B, een vakantiewoning huren of gezellig kamperen: aan de Kust kan het allemaal! Honderden heerlijke adresjes staan het hele jaar door garant voor een zalig weekendje weg of een leuke vakantie.

Handig is de onlineboekingsmodule op www.dekust.be.



VAN WEST NAAR OOST OF OMGEKEERD

De Kustwandelroute neemt je mee van De Panne tot Knokke-Heist (of omgekeerd). Aan de hand van knooppunten wandel je langs strand, duinen, slikken en schorren, maar ook door de gezellige badplaatsen. Uitrusten doe je op de designbanken van Stefan Schöning of op de Kusttram.

Download nu ook de gratis applicatie voor wandelplezier met de kinderen via www.kustwandelroute.be.



SHOPPING

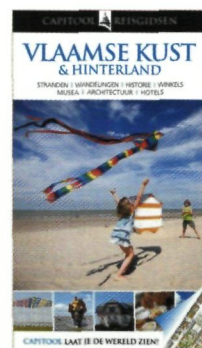
Het is heerlijk shoppen aan de Kust. Het aanbod is groot, het kan op zondag en de zee is altijd vlakbij.

www.dekust.be/shopping



CAPITOOL-REISGIDS VLAAMSE KUST

Deze nieuwe reisgids is je metgezel tijdens je bezoek aan de Kust of gewoon als naslagwerk. De gids bevat tips, weetjes en informatie over tal van bezienswaardigheden. Maar ook



opengewerkte tekeningen, plattegronden en mooie fotografie. *Te koop in de boekhandel, bij de Diensten voor Toerisme aan de Kust of via www.dekust.be.*

ITRIP COAST

Deze gratis applicatie is jouw reisgids op maat. Tik je vakantieperiode en verblijfplaats in en krijg een pak tips op maat voor activiteiten, evenementen en restaurants. *www.itrip.be*

de Kust

met de steun van de Vlaamse regering in het kader van het Impulsprogramma Kust



westtoer

GARNALen & CO

is een extra editie van Knack Weekend, zomer 2014.

Winkelprijs: € 7,95.

Redactie: Raketstraat 50 (bus 3), 1130 Haren-Brussel, tel.: 02 702 45 41, fax: 02 702 45 42,

e-mail: weekend@knack.be, site: www.knackweekend.be.

Hoofdredacteur: Lene Kemps.

Realisatie & coördinatie: Roularta Custom Media, Els Vanhuyse, Projectverantwoordelijke,

Meiboomlaan 33, 8800 Roeselare, tel.: 051 26 61 11.

Medewerkers: Sophie Allegaert, Nancy Fockedey, Jean-Pierre Gabriel, Sabine Lamiroy, Pieter van Doveren,

Herwig Van Hove, Mieke Verhelle, Katrien Vervaele.

Fotografie: Johan Blommaert, Bart Colson, Misjel De Cleer, Michael Dehaspe, Image Globe, Michel Vaerewijck,

Heikki Verdurme, Kris Vlegels, Westtoer.

Illustratie: Hans Vanneste.

Vormgeving: Anne-Sophie Demey.

Drukkerijredactie: Nele Boudrez.

Uitgever: Garnalen & co, een extra editie van Knack Weekend, wordt uitgegeven door

NV Roularta Media Group, Geert Lambrecht, Meiboomlaan 33, 8800 Roeselare,

tel.: 051 26 61 11, fax: 051 26 68 66, www.roularta.be.

Verantwoordelijke uitgever: Sophie Van Iseghem, p/a Roularta Media Group NV, Meiboomlaan 33, 8800 Roeselare

(sophie.van.iseghem@roularta.be)

Reclameregie: Roularta Media, tel.: 02 467 56 11, www.roulartamedia.be.

Gedrukt bij Roularta Printing.

Niets uit deze uitgave mag worden veelelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op enige andere wijze, zonder voorafgaand schriftelijk akkoord van de uitgever.